



MANUAL DEL PROPIETARIO

ESTUFA ELÉCTRICA

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

LRE30757SW
LRE30757SB
LRE30757ST

ÍNDICE DE MATERIAS

SEGURIDAD3-7

- Instrucciones de seguridad muy importantes3-7

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD MUY IMPORTANTES

COCCIÓN CON CONTROLES DE SUPERFICIE8-12

- Mensajes **PF** o **HS**8
- Ubicación de los elementos radiantes de superficie y sus controles8
- Ajuste de los controles de superficie9
- Cómo funciona la zona de calentamiento10
- Acerca de la superficie lisa11
- Acerca de los utensilios de cocina12

CÓMO AJUSTAR LOS CONTROLES DEL CAJÓN DE

CALENTAMIENTO13

INFORMACIÓN14-15

- Piezas y características14
- Características del panel de control15

OPERACIÓN16-27

- Cómo ajustar el reloj16
- Cómo ajustar el temporizador on/off16
- Opciones17-18
 - Cómo ajustar la característica de autoconversión de convección
 - Ajuste del termostato
 - Ajuste la selección de idiomas (inglés o español)
 - Ajuste del encendido o apagado de la lámpara de alarma de precalentamiento
 - Cómo ajustar el volumen de los pitidos
 - Ajuste de las unidades de temperatura. (Fahrenheit o Centígrados)
- Ajuste de bake19-20
- Ajuste de timed bake (horneo cronometrado).....21
- Ajuste de delayed timed bake (horneo con tiempo de retraso).....22
- Cómo fijar broil22

- Guía del asado sugerida23
- Cómo ajustar convection bake (cocción por convección)24
- Cómo ajustar convection roast (asado por convección)25
- Cómo usar la función favorites26
- Ajuste de la característica cook & warm26
- Ajuste de la característica oven lockout (bloqueo del horno)27
- Cómo cambiar el modo horario del reloj (12hr., 24hr.)27
- Ajuste de la característica proof (fermentación).....27
- Cómo encender o apagar la lámpara del horno.....27

LIMPIEZA AUTOMÁTICA28-29

MANTENIMIENTO30-34

- Cómo desmontar y reponer el cajón de calentamiento ...30
- Respiradero del horno30
- Cuidados y limpieza.....31-33
- Cómo desmontar y reponer la puerta del horno removible34
- Instrucciones para el cuidado de la puerta34

LOCALIZACIÓN Y REPARACIÓN DE AVERÍAS35-38

- Antes de solicitar servicio35-38

GARANTÍA39

SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD MUY IMPORTANTES

Lea y siga cuidadosamente todas las instrucciones antes de usar su estufa para prevenir riesgos de incendios, sacudidas eléctricas, lesiones personales y otros daños. El ámbito de esta guía impide cubrir todas las condiciones posibles que podrían suscitarse. Siempre consulte a su agente de servicio o al fabricante si se le presentan problemas que no pueda comprender.



Este es el símbolo de alerta de seguridad. Este símbolo lo alerta sobre peligros potenciales que pueden matarlo o lastimarlo a usted o a otros. Todos los mensajes de seguridad se encontrarán después de los símbolos de alerta de seguridad y de las palabras "ADVERTENCIA" O "PRECAUCIÓN". Estas palabras significan:



ADVERTENCIA

Este símbolo le advierte de riesgos o prácticas inseguras que podrían causar la muerte o lesiones corporales muy graves.



PRECAUCIÓN

Este símbolo le advierte de riesgos o prácticas inseguras que podrían causar daños físicos o daños materiales.

- Cerciórese de que el artefacto fue instalado y conectado a tierra correctamente por un técnico calificado
- No repare o reponga alguna pieza del artefacto salvo que se recomiende hacerlo específicamente en este manual.
- Todas las demás reparaciones deberán ser ejecutadas por un técnico calificado.
- Antes de efectuar servicios, siempre desconecte la energía del artefacto desenchufándolo, quitando el fusible o apagando el disyuntor.



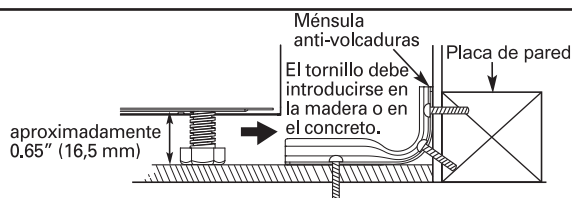
ADVERTENCIA



- **NO se pare o se siente en la puerta. Instale el soporte anti-volcaduras incluido con la estufa.**



- La estufa puede inclinarse y puede provocar lesiones debido al derrame de líquido o alimentos calientes o debido a la estufa misma.
- Cuando se jala la estufa de la pared por motivos de limpieza, servicio u otra razón, asegúrese de volver a embonar correctamente el dispositivo anti-volcaduras al volver a empujar la estufa contra la pared.



- Para reducir el riesgo de volcaduras de la estufa, ésta deberá asegurarse con dispositivos anti-volcaduras instalados debidamente.
- Para verificar que el soporte anti-volcaduras esté bien instalado: Tome el extremo superior trasero de la protección trasera de la estufa y con cuidado trate de volcarla hacia adelante. Verifique que los dispositivos anti-volcaduras estén accionados.
- Cajón de calentamiento o cajón de almacenamiento: Quite el cajón e inspeccione de forma visual que la pata niveladora trasera esté bien colocada en el soporte anti-volcaduras.
- Consulte el manual de instalación si desea detalles de la instalación correcta de la ménsula anti-volcaduras.

UNIDADES DE SUPERFICIE DE COCCIÓN

- **Siempre utilice cacerolas del tamaño adecuado.** Este artefacto viene equipado con una o más unidades de superficies de cocción de distintos tamaños. Elija utensilios con fondo plano y suficientemente grandes para cubrir todo el elemento de calefacción de la unidad de superficie. Si se utilizan utensilios más pequeños, se podría exponer una parte del elemento de calefacción al contacto directo y podría resultar en un incendio de la ropa. Una proporción adecuada entre el utensilio y el quemador mejorará la eficiencia.
- **Nunca deje desatendidas las unidades de superficie ajustadas a temperaturas elevadas.** Los derrames pueden causar humaredas y los desbordes podrían encenderse.
- **Utensilios de cocina vidriados.** Solamente ciertos tipos de utensilios de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, barro y otro tipo de vidriado son adecuados para cocinar en la superficie de cocción sin romperse debido a cambios súbitos de temperatura.
- **Todos los mangos de los utensilios deberán estar orientados hacia el interior y nunca deberán extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes.** Para reducir el riesgo de quemaduras, incendio de materiales inflamables y desbordes debidos a contactos no intencionales con el utensilio, el mango del utensilio deberá estar colocado de tal forma que esté orientado hacia adentro y nunca deberá extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes.
- Cerciórese que sabe cuales son los botones que encienden cada una de las unidades de superficie. Siempre cerciórese de haber encendido la unidad de superficie correspondiente.

SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD MUY IMPORTANTES

HORNO

- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.**

A pesar de aparecer oscuros, los elementos calefactores podrían estar calientes. Las superficies interiores de un horno se calientan tanto que pueden causar quemaduras. Durante el uso y posteriormente, no lo toque o permita que ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calefactores o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo de enfriarse. Hay otras superficies del artefacto que podrían calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Entre estas superficies se encuentra la parrilla y las áreas frente a la parrilla, las aberturas de ventilación del horno y superficies adyacentes, las puertas y las ventanas de las puertas del horno.

- **Tenga cuidado al abrir la puerta.** Permita que el aire o vapor caliente se escape antes de retirar o colocar alimentos en el horno.

- **No caliente recipientes de alimentos cerrados.**
La presión acumulada podría hacer explotar el recipiente y causar lesiones.

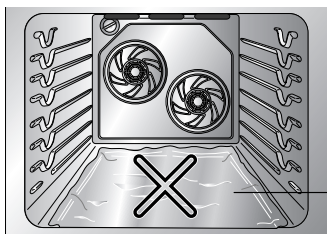
- **Forros de protección.** Nunca use papel aluminio para forrar el fondo del horno. La instalación inadecuada de estos forros podría causar sacudidas eléctricas o incendios.

- **Despeje siempre los conductos de ventilación.**
El respiradero del horno está encima de la unidad de superficie posterior izquierda. Esta zona podría calentarse mientras se usa el horno. Nunca obstruya el respiradero ni coloque sobre el mismo artículos de plástico o sensibles al calor.

- **Colocación de las rejillas del horno.** Siempre coloque las rejillas del horno en el sitio deseado cuando el horno esté frío. Si es necesario mover la rejilla con el horno caliente, no permita que las agarraderas toquen el elemento calefactor del horno.

- **No permita el contacto entre el papel aluminio o de la sonda de carne y los elementos calefactores.**

WARNING



papel de aluminio

- **NO coloque utensilios ni papel de aluminio directamente en la parte inferior del horno.**

HORNOS DE LIMPIEZA AUTOMÁTICA

- **Nunca limpie la empaquetadura del horno.** La empaquetadura del horno es esencial para tener un cierre correcto. Debe tener cuidado de no frotar, dañar o mover la empaquetadura.

- **Nunca use limpiadores de hornos.** Nunca use limpiadores de hornos comerciales o ningún tipo de recubrimiento protector del forro en ninguna parte del horno.

- **Solamente las piezas enumeradas en este manual pueden limpiarse con el ciclo de limpieza automática.** Antes de la limpieza automática del horno retire la bandeja del asador y todos los utensilios con alimentos del interior del mismo.

- **Antes de la limpieza automática del horno.** Retire la bandeja del asador y otros utensilios.

- **Nunca tenga pájaros mascotas en la cocina.** Los pájaros son muy sensibles a los vapores que se liberan durante un ciclo de limpieza automática del horno. Esos vapores pueden ser dañinos o fatales para los pájaros. Lleve a los pájaros a una habitación bien ventilada.

- **Instrucción importante.** Si se enciende el código F del modo de limpieza automática o se escuchan tres pitidos, el horno está funcionando mal en el modo de limpieza automática. Apague el artefacto o desenchúfelo del tomacorrientes y haga que lo revise un técnico calificado

CAMPANAS DE VENTILACIÓN:

- **Limpie frecuentemente las campanas de ventilación.** Nunca permita que se acumule la grasa en la campana o en el filtro.

- **Si está cocinando debajo de la campana con fuego abierto, encienda el ventilador.**

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VIDRIO O CERÁMICA

- **NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIE O LAS ZONAS CERCANAS.** Las unidades de superficie pueden estar calientes aunque aparezcan de color oscuro. Las zonas cercanas a las unidades de superficie se calientan tanto que pueden causar quemaduras. Nunca toque o permita que la ropa u otros materiales inflamables toquen las unidades de superficie o las zonas cercanas hasta que las mismas hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Las áreas incluyen: Anafe, área por encima de la puerta del horno.

- **Nunca cocine en una superficie de cocción rota.** Si llegara a romperse la superficie de cocción, los líquidos de limpieza y los derrames podrían penetrar la superficie de cocción rota y crear el riesgo de sacudidas eléctricas. Consulte inmediatamente a un técnico calificado.

- **Tenga cuidado al limpiar la superficie de cocción.** No utilice esponjas ni trapos para limpiar derrames en una superficie caliente. Utilice un raspador metálico adecuado.

FREIDORAS:

- **Tenga mucho cuidado al mover el recipiente de grasa o al desechar la grasa caliente.**

SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD MUY IMPORTANTES

ADVERTENCIA

- **NO se pare o se siente en la puerta. Instale el soporte anti-volcaduras incluido con la estufa.**
 - La estufa puede inclinarse y pueden provocarse lesiones debido al derrame de líquidos o alimentos calientes o la estufa misma.
 - Cuando se jala la estufa de la pared por motivos de limpieza, servicio u otra razón, asegúrese de volver a embonar correctamente el Dispositivo Anti-volcaduras al volver a empujar la estufa contra la pared.
- **Antes de desmontar el cajón de calentamiento, apague (OFF) la alimentación.**
 - No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.
- **Antes de reemplazar la bombilla de la lámpara de su horno, DESCONECTE la alimentación de energía a la estufa en el panel de fusibles o disyuntores principal.**
 - No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.
- **Cerciórese de que tanto el horno como la bombilla se han enfriado.**
- **Los niños siempre deben estar lejos de la estufa.**
 - Las piezas accesibles pueden calentarse cuando la parrilla está en uso.

PRECAUCIÓN

- **Nunca guarde artículos que podrían interesarle a los niños en los gabinetes encima de una estufa o en el protector posterior de una estufa.**
 - Si los niños trepan por la estufa para alcanzar algún artículo, podrían lesionarse muy seriamente.
- **No use la superficie de cocción de vidrio como tabla de corte.**
- **Nunca coloque o guarde en la superficie de cocción de vidrio artículos que podrían derretirse o incendiarse, aunque no se esté utilizando.**
- **Siempre encienda las unidades de superficie solamente después de haber puesto el utensilio de cocina encima de la misma.**
- **Nunca guarde artículos pesados encima de la superficie de cocción, ya que podrían caerse y dañar la superficie.**
- **Nunca ponga papel aluminio o artículos de plástico como serían saleros y pimenteros, porta cucharas o envolturas de plástico mientras esté usando la estufa.**
 - El aire caliente proveniente del respiradero podría derretir los plásticos o encender materiales inflamables.
- **Siempre cerciórese de haber encendido la unidad de superficie correspondiente.**
- **Nunca cocine directamente sobre el vidrio. Use siempre utensilios de cocina.**
- **Coloque siempre la bandeja en el centro de la unidad de superficie sobre la que está cocinando.**
- **NO deje a los niños solos.**
 - No debe dejar a los niños solos o desatendidos en el área de uso de la estufa. Nunca debe permitirse que los niños se sienten o se paren en cualquier parte de este artefacto.
- **NUNCA use su artefacto para calentar la habitación.**
- **NO utilice agua en incendios de grasa.**
 - Apague el horno para evitar la dispersión de las llamas. Extinga el fuego cerrando la puerta del horno o utilizando un químico seco, bicarbonato de sodio o extintores de espuma.
- **Use sólo agarraderas secas.**
 - Las agarraderas húmedas o mojadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que la agarradera toque los elementos de calentamiento. No use una toalla u otra tela gruesa.

SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD MUY IMPORTANTES

PRECAUCIÓN

- **No almacene elementos dentro o sobre el artefacto.**
 - Los materiales inflamables no deben almacenarse dentro o cerca de elementos de superficie.
- **Asegúrese de quitar todos los materiales de embalaje del artefacto antes de ponerlo en funcionamiento.**
 - Mantenga plásticos, ropa y papeles lejos de las piezas del artefacto que puedan calentarse.
- **Utilice ropa adecuada.**
 - Nunca debe utilizar ropa suelta o que cuelgue mientras utiliza este artefacto.
- **Nunca deje desatendidas las unidades de superficie ajustadas a temperaturas elevadas.**
 - Los derrames pueden causar humaredas y los desbordes podrían encenderse.
- **Siempre apague las unidades de superficie antes de retirar los utensilios de cocina.**
- **No use película de plástico para cubrir los alimentos.**
 - El plástico puede derretirse sobre la superficie y es muy difícil desprenderlo
- **No toque las unidades de superficie hasta que se hayan enfriado.**
- **Es posible que los elementos de superficie sigan estando calientes y se produzcan quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que ésta se haya enfriado lo suficiente.**
- **Limpie los derrames inmediatamente para evitar un trabajo de limpieza pesado posteriormente.**
- **Si se ha provisto espacio de almacenamiento directamente encima de la superficie de cocción, procure guardar solamente los artículos de uso infrecuente y que puedan guardarse sin riesgo en una zona sujeta a temperaturas altas. Esa temperatura podría ser peligrosa para artículos tales como líquidos volátiles, limpiadores o atomizadores de aerosol.**
- **No toque las unidades de superficie hasta que se hayan enfriado.**
 - Es posible que los elementos de superficie sigan estando calientes y se pueden producir quemaduras.
- **NUNCA deje alimentos sin atención en las configuraciones altas o medias.**
 - Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego.
- **Utilice solamente los utensilios de cocina y los platos recomendados como seguros para usarse en el horno y en las superficies de cocción..**
- **Cuando caliente alimentos, no utilice recipientes que se cierren herméticamente. Deje una ventilación para que salga el aire caliente.**
- **No caliente los alimentos en la zona de calentamiento por más de 2 horas.**
 - Si coloca en la zona de calentamiento alimentos fríos o no cocidos, se corre el riesgo de enfermedades propagadas por los alimentos.
- **Siempre utilice agarraderas o guantes de cocina cuando quita alimentos del cajón de calentamiento o centro de calentamiento, ya que los recipientes y los platos estarán calientes.**
 - Usted puede quemarse, ya que los recipientes y los platos estarán calientes.
- **Siempre acomode los anaqueles del horno cuando el horno esté frío.**

SEGURIDAD

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD MUY IMPORTANTES

PRECAUCIÓN

- **Use las características TIMED BAKE o DELAYED TIMED BAKE con precaución. Use el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas o la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente, como serían leche, huevos, pescado, carnes o aves, deberían enfriarse previamente en el refrigerador. Aunque se hayan enfriado, no deberán dejarse en el horno por más de 1 hora antes de iniciar la cocción, y una vez que ésta haya concluido, deberán retirarse rápidamente.**
 - El consumo de alimentos echados a perder podría causar intoxicación alimenticia.
- **En el caso de que ocurriera un incendio, deje la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de soda sobre el fuego o use un extintor de incendios.**
- **NUNCA use agua o harina para intentar apagar el incendio.**
 - La harina podría ocasionar una explosión y el agua podría permitir que un incendio de grasa se extienda y cause lesiones personales.
- **NO utilice la parrilla de rostizado cuando ase.**
 - Hacerlo puede evitar el contacto con el elemento de asado y los derrames de grasa.
- **NO deje solos a los niños cerca del artefacto.**
 - Durante el ciclo de limpieza automática, la parte externa de la estufa puede calentarse demasiado y no podrá tocarla.
- **NO forre con papel de aluminio las paredes o el fondo del horno, anaqueles o cualquier otra parte del horno.**
 - Si lo hace, se altera la distribución del calor, se obtienen resultados deficientes al hornear y se puede dañar permanentemente el interior del horno (el papel de aluminio se derrite sobre la superficie interior del horno).
- **NO fuerce la puerta del horno para abrirla.**
 - El hacerlo puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta del horno. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de limpieza automática. Póngase a un lado de la puerta del horno para permitir que se escape el vapor o el aire caliente. El horno puede estar MUY CALIENTE.
- **NO use estropajos de fibra de acero.**
 - Rayan la superficie
- **NO utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie.**
 - Puede provocar la rotura del vidrio.
- **NO utilice esponjas abrasivas o paños de limpieza metálicos.**
 - Pueden dañar la superficie de vidrio del anafe.
- **Con cuidado verifique las bases de los recipientes para verificar que no sean ásperas.**
 - Podrían rayar el anafe.
- **Tenga cuidado al desmontar y levantar la puerta.**
- **NUNCA levante la puerta usando la agarradera.**
 - La puerta es muy pesada.
- **El horno debe apagarse antes de quitar la protección del ventilador para limpieza; la protección debe colocarse de acuerdo con las instrucciones después de la limpieza.**

COCCIÓN CON CONTROLES DE SUPERFICIE

MENSAJE PF (Falla de alimentación de energía)

El mensaje PF aparece siempre que se produce una interrupción de alimentación de energía al artefacto. Para eliminar el mensaje PF presione el botón de control ON/OFF para restablecer la energía. Cerciórese de que esta ha sido restablecido.

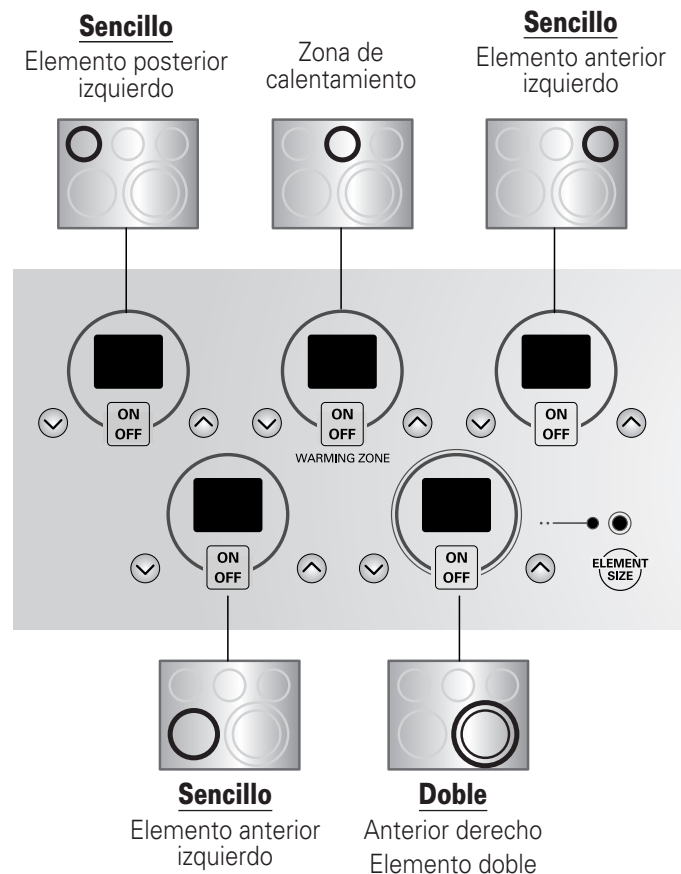
EL MENSAJE HS (SUPERFICIE CALIENTE):

- Se enciende cuando la unidad está aún muy caliente después de haberla apagado
- Se enciende durante el ciclo de limpieza automática.
- Continúa encendido aunque se haya apagado la unidad.
- El brillo continúa hasta que la unidad se ha enfriado a 150°F (65°C).

UBICACIÓN DE LOS ELEMENTOS DE SUPERFICIES RADIANTES Y SUS CONTROLES

Los elementos de superficie radiantes están ubicados en la superficie de cocción como se indica a continuación.

La ubicación de las teclas de control de los elementos radiantes corresponde a los elementos de la superficie en la superficie de cocción como se muestra a continuación:



COCCIÓN CON CONTROLES DE SUPERFICIE

AJUSTE DE LOS CONTROLES DE SUPERFICIE

Cuando se cambia la temperatura de una alta a una más baja es posible que desaparezca el brillo de la unidad de superficie. Esto es normal.

Para encender una unidad de superficie sencilla (posterior derecha, posterior izquierda, anterior izquierda)



1. Presione **ON/OFF** correspondiente al elemento en la posición deseada. La visualización comienza a destellar (la visualización desaparece si no se presionan más botones en 10 segundos).
2. Presione una vez para encender el nivel de potencia **Hi** (↑) o una vez para **Lo** (↓).
3. Use ↓ / ↑ para elegir el nivel de potencia deseado. ↓ / ↑ es accesible constantemente (ajustable en cualquier momento mientras el elemento está ON).
4. Para apagar la unidad después de cocinar presione **ON/OFF** una sola vez.

- NOTA:**
- Cada vez que presione un botón se escuchará un pitido.
 - El nivel de potencia se disminuye o aumenta desde **9.0** hasta **3.0** en unidades de **0.5** (en unidades de **0.2** desde **3.0** hasta **1.0**).
 - **Lo** es el nivel de potencia más bajo posible.

NOTA: Para desplazarse rápidamente por los niveles de potencia, mantenga presionadas las teclas ↓ o ↑ del teclado hasta alcanzar el nivel de potencia deseado.

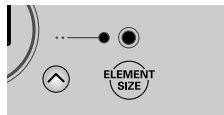
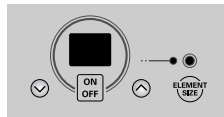
PRECAUCIÓN

- **NO toque las unidades de superficie hasta que se hayan enfriado.**
- Es posible que los elementos de superficie sigan estando calientes y se pueden producir quemaduras.

PRECAUCIÓN

- **NUNCA deje desatendidos los alimentos en los ajustes de mediano a alto.**
- Los derrames pueden causar humaredas y los excedentes grasos podrían causar incendios.

Para encender una unidad de superficie doble (anterior derecha)



1. Presione **ON/OFF**. La visualización comienza a destellar (la visualización desaparece si no se presionan más botones en 10 segundos).
2. Presione **ELEMENT SIZE** (tamaño del elemento) según sea necesario para seleccionar el tamaño del quemador deseado. Al seleccionarlo por primera vez, el tamaño de 12" es el que enciende (ON). La lámpara encima de **ELEMENT SIZE** indica de qué tamaño es la unidad de superficie encendida.
3. Presione una vez para encender el nivel de potencia **Hi** (↑) o una vez para **Lo** (↓).
4. Use la ↓ / ↑ para elegir el ajuste de potencia deseado. ↓ / ↑ es accesible constantemente (ajustable en cualquier momento mientras el elemento está encendido).
5. Para apagar la unidad después de cocinar, presione **ON/OFF** una vez solamente.

- NOTA:**
- Cada vez que presione un botón se escuchará un pitido.
 - El nivel de potencia se disminuye o aumenta desde **9.0** hasta **3.0** en unidades de **0.5** (en unidades de **0.2** desde **3.0** hasta **1.0**).
 - **Lo** es el nivel de potencia más bajo posible.

NOTA: Para desplazarse rápidamente por los niveles de potencia, mantenga presionadas las teclas ↓ o ↑ del teclado hasta alcanzar el nivel de potencia deseado.

PRECAUCIÓN

- **NO toque las unidades de superficie hasta que se hayan enfriado lo suficiente.**
- Es posible que los elementos de superficie sigan estando calientes y se pueden producir quemaduras.

Ajustes de la superficie de cocción recomendados

Ajuste recomendado para los elementos sencillos y dobles.

Ajuste	Tipo de cocción
ALTA (8.5 – Hi)	Para empezar a cocinar la mayoría de los alimentos, hervir agua o asar en bandeja.
MEDIA ALTA (5.5 – 8.0)	Seguir un hervor rápido, freír o con freidora.
MEDIA (3.5 – 5.0)	Hervir lentamente, espesar salsas y caldillos o cocer vegetales al vapor.
MEDIA BAJA (2.2 – 3.0)	Seguir cocinando alimentos, escalfar o estofar (2.8 o menor es un ajuste de fuego lento).
BAJA/FUEGO LENTO (Lo – 2.0)	Mantener caliente, derretir o cocer a fuego lento.

COCCIÓN CON CONTROLES DE SUPERFICIE

CÓMO FUNCIONA LA ZONA DE CALENTAMIENTO

Cómo ajustar la zona de calentamiento



1. Presione **ON/OFF** en la posición de control de la zona de calentamiento. La lámpara indicadora de la zona de calentamiento comienza a destellar (la visualización desaparece si no se presionan más botones en 10 segundos).



2. Presione una vez para encender el nivel de potencia Hi (↕) o una vez para Lo (↕).



3. Use la ↕ / ↕ para elegir el ajuste de potencia deseado (ajustable en cualquier momento mientras el elemento está encendido).



4. Para apagar la unidad después de que el alimento está listo para servirse, presione **ON/OFF** una vez.

NOTA: • Cada vez que presione un botón se escuchará un pitido.

• Los controles de la zona de calentamiento permiten 5 ajustes de calor diferentes **Lo~Hi** (Bajo~Alto).

• **"HS"** se visualiza cuando la unidad está demasiado caliente para tocarla.

Ajustes sugeridos

Ajuste	Tipo de cocción	
Lo	Panes y repostería Cacerolas	Caldillos Huevos
2 – 4	Plato grande con alimentos Sopas (cremosas) Vegetales	Salsas Estofados Carnes
Hi	Alimentos fritos Sopas (líquidas)	Bebidas calientes

⚠ PRECAUCIÓN

- Use sólo recipientes para cocción y platos recomendados como seguros para uso en horno y en anafe.
- Siempre utilice guantes de cocina cuando quite alimentos del centro de calentamiento, ya que los recipientes de cocción y los platos estarán calientes.
- Cuando caliente alimentos, no utilice recipientes que se cierren herméticamente. Deje una ventilación para que salga el aire caliente.
- **NO utilice envoltorios plásticos para cubrir alimentos.**
 - El plástico puede derretirse en la superficie y será muy difícil limpiarlo.
- **Los alimentos deben guardarse en su recipiente y cubrirse con una tapa o papel de aluminio para mantener su calidad.**
- **NO caliente alimentos en la zona de calentamiento por más de 2 horas**
 - Colocar alimentos fríos o sin cocer en la zona de calentamiento puede provocar enfermedades transmitidas por los alimentos.

COCCIÓN CON CONTROLES DE SUPERFICIE

CONSEJOS PARA LA PROTECCIÓN DE LA SUPERFICIE LISA

Limpieza

(si desea más información consulte las páginas 32~33)

Limpie la superficie de cocción antes de usarla por primera vez.

Limpie la superficie de cocción todos los días o después de cada utilización. De esa manera, su superficie de cocción estará en buenas condiciones y se podrán prevenir los daños.

En caso de derrames mientras cocina, limpie inmediatamente la superficie de cocción mientras está caliente para evitar un trabajo pesado de limpieza posterior. Con extremo cuidado, utilice un raspador metálico adecuado para eliminar la suciedad.

No deje que los derrames permanezcan mucho tiempo en la zona de cocción o en los adornos de la superficie de cocción.

Nunca use polvos de limpieza abrasivos o estropajos que podrían rayar la superficie de cocción.

No use blanqueadores a base de cloro, amoníaco u otros limpiadores no recomendados específicamente para usarse en vidrio o cerámica.

Cómo impedir marcas y rayones

No use cazuelas de vidrio. Pueden rayar la superficie.

No coloque un trébede o anillo de wok entre la superficie y las cacerolas. Esos artículos pueden marcar o rayar la superficie. No deslice las cacerolas de aluminio sobre una superficie caliente. Las cacerolas pueden dejar marcas que deben limpiarse rápidamente (vea Limpieza páginas 32-33).

Asegúrese de que la superficie de cocción y la base de la sartén u olla estén limpias y secas antes de encender para evitar rayar la superficie.

Para prevenir rayones o daños a la superficie de vidrio cerámico, nunca deje azúcar, sal o grasa en la zona de cocción. Limpie la superficie de cocción con un trapo o toalla de papel antes de usarla.

No deslice cacerolas metálicas pesadas sobre la superficie ya que podrían rayarla.

Para prevenir las manchas

Nunca use un trapo de cocina o esponja sucia para limpiar la superficie de cocción. Pueden dejar una película que cause manchas en la superficie de cocción después de que se ha calentado la zona.

Si cocina constantemente sobre una superficie sucia puede dejar una mancha permanente.

Cómo prevenir otros daños

No deje derretir plástico, azúcar u otros alimentos con alto contenido de azúcar en la superficie de cocción. Si llegara a suceder límpielo inmediatamente (vea Limpieza páginas 32~33).

Nunca deje una cacerola hirviendo en seco ya que así se puede dañar tanto la superficie como la cacerola.

No use la superficie de cocción como zona de trabajo o como tabla de corte.

Nunca cocine alimentos directamente sobre la superficie.

SUPERFICIE LISA

Notas sobre la superficie lisa:

- Es posible que la superficie de cocción emita humos y olores ligeros en las primeras ocasiones que se use. Esto es normal.
- **Las superficies de cocción lisas retienen el calor un rato después de haber apagado los elementos.** Apague los elementos unos minutos antes de que los alimentos se cocinen completamente y use el calor retenido para terminar la cocción. Cuando se apaga la lámpara de aviso de superficie caliente, indica que la zona de cocción se ha enfriado lo suficiente para poder tocarla. Por la manera como los elementos de la superficie de cocción retienen el calor, no responden a los cambios de los ajustes tan pronto como lo harían los quemadores normales.
- Si llegara a producirse un derrame retire la cacerola de la superficie de cocción.
- **No intente levantar la superficie de cocción.**
- Cuando la superficie lisa está caliente puede aparecer descolorida. Eso es normal y desaparece cuando la superficie se enfría.

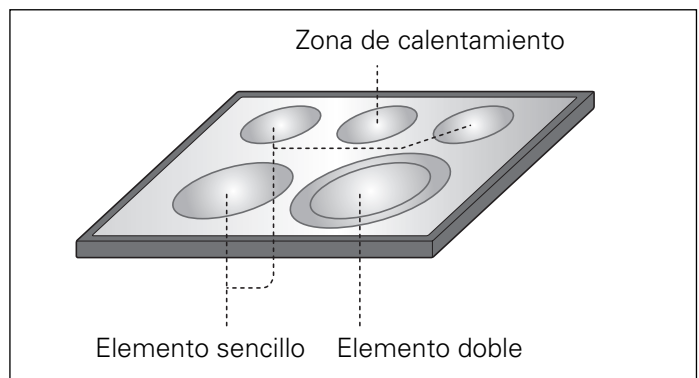
ZONAS DE COCCIÓN

Unos círculos permanentes en la superficie lisa identifican a las zonas de cocción de su estufa. Para lograr una cocción eficaz, use la cacerola adecuada para el tamaño del elemento.

Las cacerolas no deberán ocupar más de 1/2 a 1 pulgada más allá de la zona de cocción.

En cuanto se enciende un control, se observa un brillo en la superficie lisa. **El elemento cicla entre encendido y apagado para mantener el ajuste de calor deseado, aún en Hi.**

Si desea más información sobre utensilios de cocina, consulte Recomendaciones de utensilios de cocina.



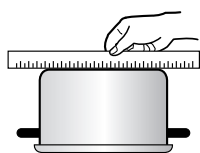
COCCIÓN CON CONTROLES DE SUPERFICIE

EL USO DE LOS UTENSILIOS DE COCINA DEBIDOS

El uso de los utensilios de cocina debidos ayuda a prevenir muchos problemas, como serían tiempos más prolongados de cocción u obtener resultados inconsistentes. Las cacerolas apropiadas reducen el tiempo de cocción y cocinan los alimentos de manera más uniforme. Es recomendable usar el acero inoxidable.

Use una regla o regletas para comprobar que el fondo de las cacerolas es plano.

1. Coloque una regla contra el fondo de la cacerola.
2. Póngala a contraluz.
3. La regleta no debe permitir el paso de la luz.



CONSEJOS PARA ENLATAR CONSERVAS EN CASA

Cerciórese de que el enlatador está bien centrado sobre la unidad de superficie. Cerciórese que el enlatador tiene fondo plano.

La base no deberá ser mayor que el elemento por más de 1 pulgada. Si usa enlatadores de baño maría con fondos acanalados, se puede prolongar el tiempo necesario para hervir el agua, y así pueden dañarse las superficies de cocción.

Se han diseñado algunos enlatadores con bases más pequeñas para usarse sobre superficies lisas.

Solamente use el ajuste alto hasta que el agua hierva o se haya alcanzado la presión en el enlatador.

Baje hasta el ajuste más bajo de calor para mantener el hervor o la presión. Si no se reduce el calor se podrá dañar la superficie de cocción.

Se recomiendan	Inexacto
Fondos planos y lados rectos	Fondos de cacerola curvos, acanalados o deformes. Las cacerolas con fondos desnivelados no cocinan con eficacia y en ocasiones hasta no sería posible hervir algún líquido.
Cacerolas de calibre grueso	Cacerolas de cristal o de metal de pequeño calibre.
El tamaño de las cacerolas deberá ser el adecuado para la cantidad de alimentos a prepararse y el tamaño del elemento de superficie.	Cacerolas más grandes o más pequeñas que el elemento.
El peso del mango no desequilibra la cacerola. La cacerola deberá estar bien equilibrada.	Utensilios de cocina con mangos sueltos o rotos. Mangos tan pesados que desequilibren las cacerolas.
Tapas que ajusten correctamente.	Tapas que no ajusten correctamente.
Woks de fondo plano.	Woks con un soporte anular en el fondo.

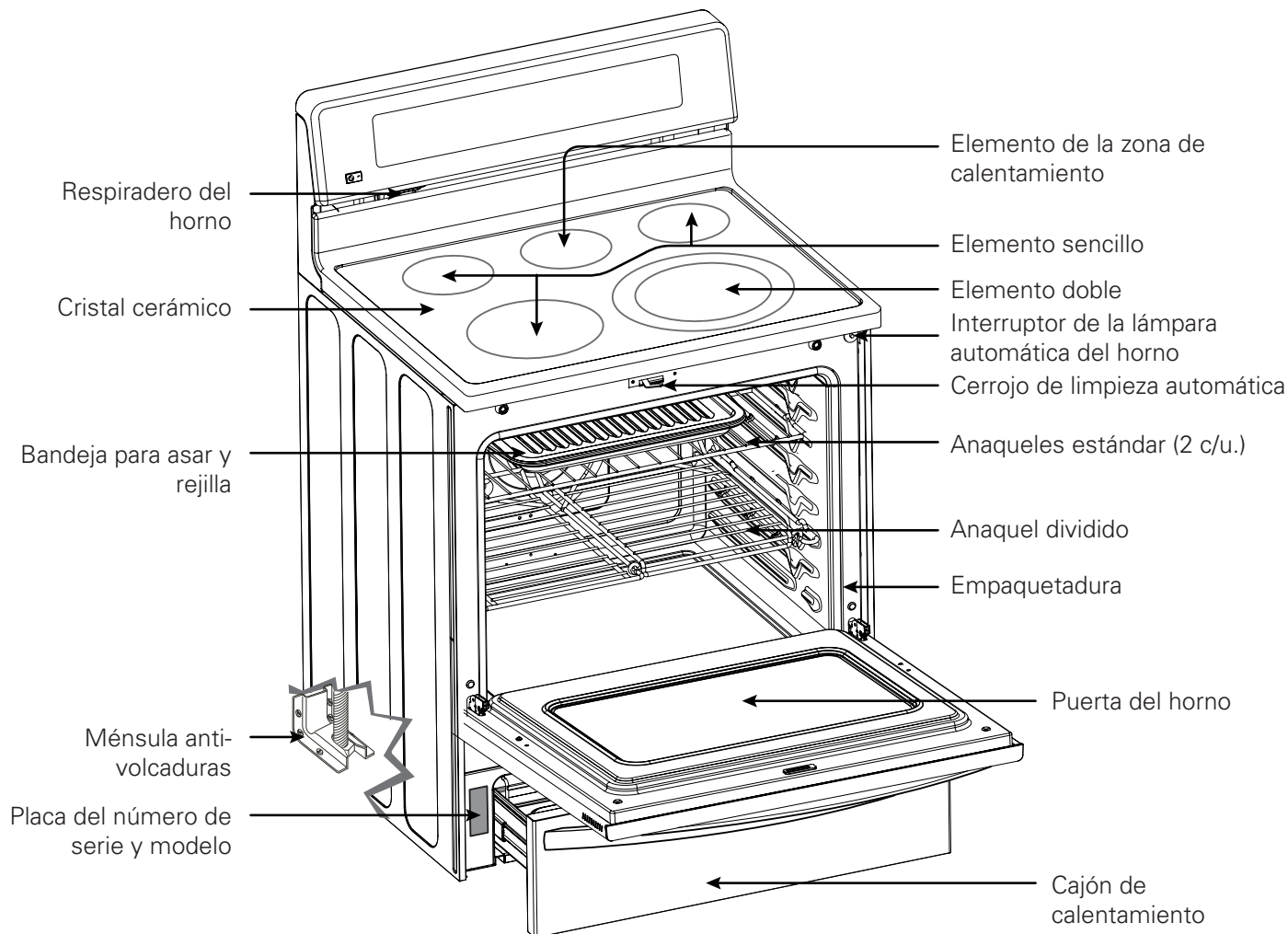
NOTA: • No use una cacerola pequeña con un elemento grande.

No sólo se gasta energía, sino que pueden presentarse desbordes que se queman en la zona de cocción y el trabajo de limpieza será más pesado.

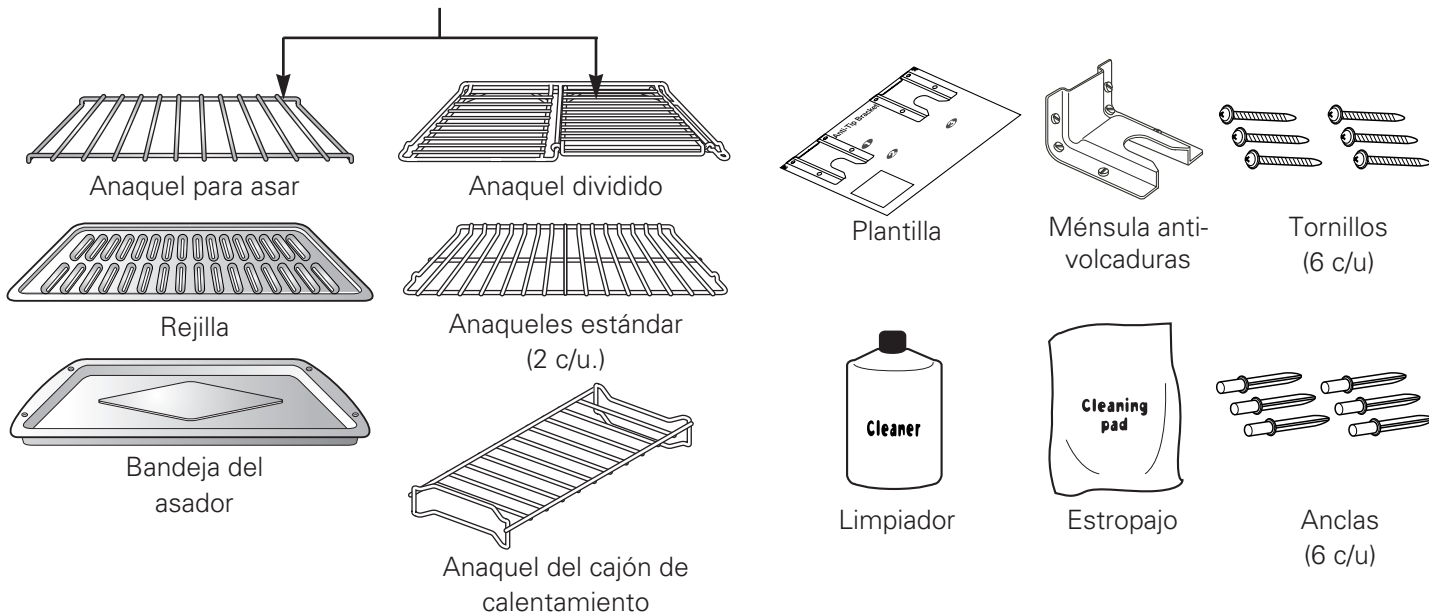
- Nunca use artículos especializados que no tengan fondo plano y que sean más grandes o irregulares como serían los fondos redondos de los woks, fondos acanalados y enlatadores de conservas o planchas de gran tamaño.
- Nunca use recipientes de papel de aluminio o similares. El papel de aluminio puede derretirse en el vidrio. Si se ha derretido metal sobre la superficie no deberá usarla. Llame a un agente de servicio autorizado.

INFORMACIÓN

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



Uso corriente



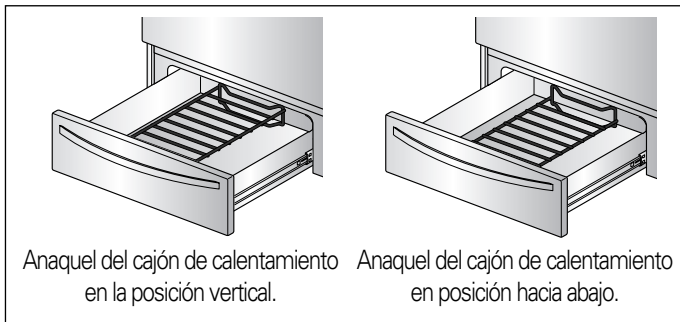
CÓMO AJUSTAR LOS CONTROLES DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO

CÓMO ACOMODAR LAS DISTINTAS POSICIONES DEL ANAQUEL DEL CAJÓN DE CALENTAMIENTO

El anaquel puede usarse de dos formas:

- En la posición **vertical** se permite que los alimentos que no son altos puedan colocarse tanto debajo como encima del anaquel (por ejemplo, bollos o panecillos encima del anaquel y un platillo de cacerola debajo).
- La posición **hacia abajo** permite que se coloquen en el anaquel artículos alimenticios ligeros y utensilios de cocina vacíos (por ejemplo, platos para bollos o repostería y platos de comida).

Fije el anaquel del cajón de calentamiento en cualquier posición, como se muestra a continuación (Figura 1).



⚠ PRECAUCIÓN

- **Siempre use agarraderas o guantes de cocina cuando quite alimentos del cajón de calentamiento.**
- Usted puede quemarse ya que los recipientes y los platos estarán calientes.

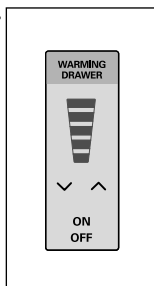
Funcionamiento del cajón de calentamiento

El objetivo del cajón de calentamiento es conservar la temperatura a la que deben servirse los alimentos cocinados calientes.

Empiece siempre con alimentos calientes. No es recomendable usar el cajón de calentamiento para calentar alimentos fríos.

Todos los alimentos colocados en el cajón de calentamiento deberían cubrirse con una tapa o con papel de aluminio para conservar la calidad. No use película de plástico para cubrir los alimentos. El plástico puede derretirse sobre la superficie y es muy difícil despegarlo.

Solamente coloque en el cajón de calentamiento aquellos utensilios de cocina recomendados para utilizarse en un horno.



Control del cajón de calentamiento

Para ajustar el control del cajón de calentamiento



1. Presione **ON/OFF** en la posición de **WARMING DRAWER**. La lámpara indicadora comienza a destellar (la visualización desaparece si no se presionan más botones en 25 segundos).
2. Presione (^) una vez para fijar el nivel de potencia en High (nivel 5) o (v) para Low (nivel 1).
3. Use la (v)/(^) para elegir el ajuste de potencia deseado (ajustable en cualquier momento mientras el elemento está encendido).
4. En cuanto el alimento esté listo para retirarlo, presione **ON/OFF** una sola vez para apagarlo.

NOTA: • El cajón de calentamiento se apaga automáticamente después de 3 horas.

Tabla de ajustes recomendados para alimentos en el cajón de calentamiento

Ajuste	Tipo de alimento	
Low (bajo) 	<ul style="list-style-type: none"> • Bollos (blandos) • Platos de comida vacíos 	
Medium (medio) 	<ul style="list-style-type: none"> • Caldillos • Huevos • Panecillos • Repostería • Asados (carne de res, cerdo, carnero) 	<ul style="list-style-type: none"> • Cacerolas • Vegetales • Bollos (duros)
High (alto) 	<ul style="list-style-type: none"> • Tocino • Aves • Pizza 	<ul style="list-style-type: none"> • Hamburguesas • Chuletas de cerdo • Alimentos fritos

Se pueden colocar diferentes tipos de alimentos a la vez en el cajón de calentamiento. Para obtener los mejores resultados, no retenga los alimentos más de 1 hora. En el caso de cantidades más pequeñas o alimentos muy sensibles al calor, como los huevos, por ejemplo, no los retenga más de 30 minutos.

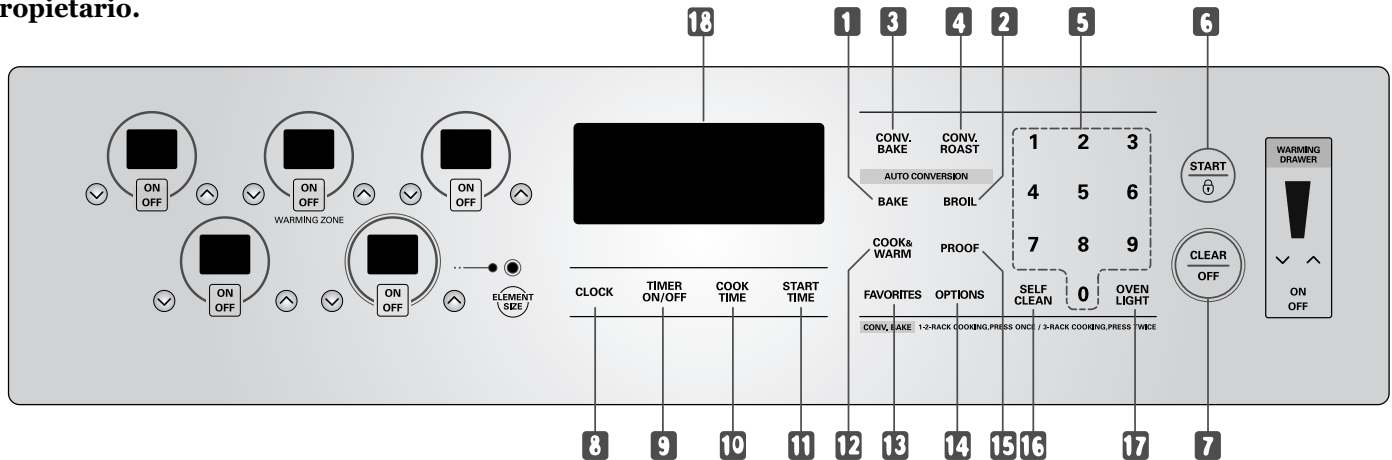
El tiempo de funcionamiento máximo es de 3 horas.

INFORMACIÓN

CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE CONTROL

ANTES DE USAR EL HORNO LEA LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE. Para usar satisfactoriamente su horno deberá familiarizarse con las distintas características y funciones del horno que se describen más adelante.

Encontrará las instrucciones detalladas de cada característica o función más adelante en este Manual del Propietario.



- 1. BAKE PAD (botón Hornear):** Presione para seleccionar la función de hornear.
- 2. BROIL PAD (botón del Asador):** Presione para seleccionar la función de asar.
- 3. CONVECTION BAKE PAD (botón Hornear con convección):** Presione para seleccionar la función de convección.
- 4. CONVECTION ROAST PAD (botón Asar con convección):** Presione para seleccionar la función de asar con convección.
- 5. NUMBER PADS (botones numéricos):** Se usa para ajustar cualquier función que necesite de información numérica, como sería la hora del día en el reloj, el temporizador, la temperatura del horno y la hora de inicio para horneado cronometrado y su duración.
- 6. START PAD (botón Iniciar):** Debe de presionarse para iniciar cualquier función de cocción o de limpieza.
- 7. CLEAR/OFF PAD (botón Eliminar / apagar):** Presionar para cancelar todas las operaciones del horno, exceptuando el reloj y el temporizador.
- 8. CLOCK PAD (botón Reloj):** Presionar antes de fijar la hora del día.
- 9. TIMER ON/OFF PAD (botón de encender o pagar el Temporizador):** Presione para seleccionar la función del Temporizador.
- 10. COOK TIME PAD (botón Tiempo de cocción):** Presione y luego utilice los botones numéricos para ajustar el lapso de tiempo que desea cocinar sus alimentos. El horno se apagará después de que transcurra el tiempo de cocción.
- 11. START TIME PAD (botón Hora de inicio):** Se usa junto con los botones BAKE, CONV.BAKE, CONV.ROAST, COOK TIME y SELF CLEAN para ajustar el encendido y apagado automático del horno al horario fijado.
- 12. COOK & WARM PAD (botón de cocción y calentamiento):** Presionar para mantener calientes los alimentos cocinados. Consulte la sección sobre cómo ajustar el horno para el calentamiento.
- 13. FAVORITES PAD (botón Favoritas):** Presione para ajustar la cocción.
- 14. OPTIONS PAD (botón Opciones):** Presionar para ajustar 6 opciones diferentes.
- 15. PROOF PAD (botón Fermentación):** Presionar para seleccionar un entorno caliente, útil para que crezcan los productos con levadura.
- 16. SELF CLEAN PAD (botón Limpieza automática):** Presionar para seleccionar la función de limpieza automática. Consulte la sección Horno de limpieza automática.
- 17. OVEN LIGHT PAD (botón de lámpara del horno):** Presionar para encender o apagar la lámpara del horno.
- 18. DISPLAY (Visualización):** Muestra la hora del día, la temperatura del horno, si es que el horno está en el modo de hornear, asar o limpieza automática y el horario para las operaciones del temporizador o las automáticas del horno.

NOTA: La visualización de una F con un número en el panel de control y un pitido indican un código de error (consulte la página 35). Pulse el botón **CLEAR/OFF**. Deje que el horno se enfríe por una hora. Vuelva a poner a funcionar al horno. Si se repite el código de error, desenchufe el horno del tomacorriente y solicite un servicio de reparación. **Si el horno se había ajustado para una operación del horno controlada por el reloj y se presenta una falla de energía eléctrica, se debe restablecer tanto el reloj como todas las funciones programadas. Si hubo una falla de energía eléctrica, empezará a destellar la hora del día y se visualizará una P.F.**

OPERACIÓN

CÓMO AJUSTAR EL RELOJ

Para ajustar el reloj se usa el botón **CLOCK**. El reloj viene ajustado de fábrica para funcionar en horario de 12 horas. Cuando se enchufa por primera vez la estufa o cuando hay una interrupción de la fuente de alimentación de la estufa, se visualiza una falla de energía eléctrica PF. Se puede elegir entre el horario de 12 horas o de 24 horas (consultar la página 27).

Para ajustar el reloj (se muestra el ejemplo para la 1:30)

1. Presione **CLEAR/OFF**.
2. Presione **CLOCK**.
3. Presione **1, 3, y 0** para ajustar la hora del día a la 1:30.
4. Presione **START**. El reloj comienza a funcionar.

AJUSTES MÁXIMOS Y MÍNIMOS DEL BOTÓN DE CONTROL

Todas las características enumeradas tienen funciones máximas o mínimas de horario o temperatura que pueden ingresarse en el botón de control. Siempre que se presione un botón de control va a sonar un pitido de aceptación de la entrada.

Se va a escuchar una señal de error de ingreso (3 pitidos breves) si la entrada de la temperatura o del horario está por arriba o por debajo de los ajustes mínimos o máximos para esa característica.

CARACTERÍSTICA	TEMPERATURA Y HORARIO MIN	TEMPERATURA Y HORARIO MÁX.
BAKE TEMP. (temperatura de horneado)	170°F / 75°C	550°F / 285°C
BROIL TEMP. (temperatura de asado)	LO (400°F)	HI (550°F)
SELF CLEAN TIME (horario de limpieza automática)	2 horas	4 horas
CONVECTION BAKE (horneo con convección)/ CONVECTION ROAST (asar con convección)	300°F / 150°C	550°F / 285°C
COOK & WARM (cocción y calentar)	170°F (75°C) / 3 horas	
RADIANT ELEMENT (elemento radiante)	Predeterminado: 12 Hr.	
WARMING ZONE (zona de calentamiento)	Predeterminado: 2 Hr.	
WARMING DRAWER (cajón de calentamiento)	Predeterminado: 3 Hr.	
PROOF (fermentación)	Predeterminado: 12 Hr.	

CÓMO AJUSTAR EL TEMPORIZADOR ON/OFF

La característica **TIMER ON/OFF** sirve como un temporizador adicional en la cocina después de que transcurrió el tiempo fijado. No inicia o detiene la cocción. La característica **TIMER ON/OFF** puede usarse durante cualquiera de las otras funciones de control del horno.

Para ajustar el temporizador (se muestra el ejemplo para 5 minutos)

1. Presione dos veces **TIMER ON/OFF**. Se muestran **0:00** y **HR** dentro de **O** y **TIMER** comienza a destellar en la visualización.
2. Presione los botones numéricos para ajustar el tiempo deseado en la visualización (presione 5). Si se equivocó, presione **TIMER ON/OFF** y comience nuevamente.
3. Presione **TIMER ON/OFF**. Se empezará a contar el tiempo transcurrido desde **5.00** y aparecerá **TIMER** en la visualización.
4. Una vez que transcurrió el tiempo fijado, se visualiza **End**. Sonarán 3 pitidos cada 15 segundos en el reloj hasta que se presione **TIMER ON/OFF**.

NOTA: Si no se presiona **TIMER ON/OFF**, el temporizador regresa a la hora del día.

NOTA: Si no se muestra el tiempo restante, podrá recordarlo si presiona **TIMER ON/OFF**.

NOTA:

1. Si se presiona **TIMER ON/OFF** una vez solamente, le permite ajustar el tiempo en segundos (por ejemplo: si presiona 5 y 6, querrá decir 56 segundos).
2. Si se presiona **TIMER ON/OFF** dos veces, le permite ajustar el tiempo en minutos (por ejemplo: si presiona 5 y 6, querrá decir 56 minutos).

Para cancelar el Temporizador antes de que transcurra el tiempo fijado:

1. Presione **TIMER ON/OFF** una vez solamente. Se regresa a la visualización de la hora del día.


OPERACIÓN (OPCIONES)

CÓMO AJUSTAR LA CARACTERÍSTICA DE AUTO-CONVERSIÓN DE CONVECCIÓN

Si usa el horneado por convección, la característica Auto-conversión de convección convierte automáticamente las temperaturas de horneado normales a las temperaturas de horneado por convección.

Esta característica se habilita de manera que se visualiza la temperatura convertida (reducida) real. Por ejemplo, si se ingresó 350°, la temperatura normal de una receta y presiona el botón **START**, se muestra una temperatura convertida de 325°.

Para ajustar la característica *Disable / enable* (Inhabilitar/ habilitar)

OPTIONS	1. Presione OPTIONS una vez.
1 2	2. Presionar 1 para ENABLE o 2 para DISABLE .
	3. Presionar START para aceptar el cambio deseado.

AJUSTE DEL TERMOSTATO

La temperatura del horno viene ajustada de fábrica.



Cuando use el horno por primera vez, obedezca los horarios y temperaturas de las recetas. Si considera que el horno está muy caliente o muy frío, puede ajustarse la temperatura del horno.

Antes de ajustarlo, pruebe con una receta usando un ajuste de temperatura mayor o inferior que la temperatura recomendada. Los resultados del horneado servirán para ayudarlo a decidir cuánto debe ajustarse.



La temperatura del horno puede ajustarse $\pm 35^\circ$ ($\pm 19^\circ$).

NOTA: Los ajustes del termostato que se llevan a cabo con esta característica afectarán la temperatura de Bake, Convection Bake y Convection Roast.

Para aumentar la temperatura del horno

OPTIONS	1. Presione OPTIONS dos veces.
2 0	2. Para aumentar la temperatura use los botones numéricos para ingresar el cambio deseado (por ejemplo 20°F: 2 y 0 . Se muestra 20°).
	3. Presione START para aceptar el cambio de temperatura y entonces aparece la hora del día en la visualización. Si es necesario rechazar el cambio, presione CLEAR/OFF .
	

Para reducir la temperatura del horno:


OPTIONS	1. Presione OPTIONS dos veces.
2 0	2. Para disminuir la temperatura use los botones numéricos para ingresar el cambio deseado (por ejemplo -20°F: 2 y 0 y luego presione OPTIONS dos veces. Se muestra 20°).
OPTIONS	
	3. Presione START para aceptar el cambio de temperatura y entonces aparece la hora del día en la visualización. Si es necesario rechazar el cambio, presione CLEAR/OFF .
	

OPERACIÓN (OPCIONES)

AJUSTE LA SELECCIÓN DE IDIOMAS (inglés o español)

El desplazamiento de la visualización puede aparecer en INGLÉS o ESPAÑOL.

Para ajustar la opción de idioma

OPTIONS	1. Presione OPTIONS 3 veces.
1 2	2. Presionar 1 para ENGLISH o 2 para SPANISH .
	3. Presionar START para aceptar el cambio deseado.


AJUSTE DEL ENCENDIDO O APAGADO DE LA LÁMPARA DE ALARMA DE PRECALENTAMIENTO

La lámpara interior del horno se enciende automáticamente al abrir la puerta del horno.

Después del precalentamiento, y una vez que el horno alcanza la temperatura fijada, el horno avisa el fin del precalentamiento haciendo que la lámpara del horno destelle hasta que se abra la puerta del horno.

Se puede activar o desactivar la característica de la lámpara del horno. Se activa el ajuste predeterminado.


Para ajustar el encendido o apagado de la lámpara del horno inteligente

OPTIONS	1. Presione OPTIONS 4 veces.
1 2	2. Presionar 1 para ON o 2 para OFF .
	3. Presionar START para aceptar el cambio deseado.

CÓMO AJUSTAR EL VOLUMEN DE LOS PITIDOS

La característica de volumen le permite ajustar el volumen a un nivel aceptable. Se dispone de cuatro niveles de volumen posibles.


Para ajustar el nivel de los pitidos

OPTIONS	1. Presione OPTIONS 5 veces..
1 2 3	2. Presionar 1 para el nivel más alto, 2 para nivel normal, 3 para el nivel bajo y 4 para silenciarlo.
	3. Presionar START .

AJUSTE DE LAS UNIDADES DE TEMPERATURA. – Fahrenheit o Centígrados

El botón **OPTIONS** controla los modos de visualización de temperatura entre Fahrenheit o Centígrados. El control del horno puede programarse para visualizar las temperaturas en Fahrenheit o Centígrados La temperatura del horno viene ajustada de fábrica para visualizarse en Fahrenheit.

Para cambiar la visualización de Fahrenheit a Centígrados o Centígrados a Fahrenheit:

OPTIONS	1. Presione OPTIONS 6 veces.
1 2	2. Presionar 1 para Fahrenheit(°F) o 2 para Centígrados(°C) .
	3. Presionar START para aceptar el cambio deseado.

OPERACIÓN

AJUSTE DE BAKE

El botón **BAKE** controla el horneado normal. Se puede programar el horno para hornear a cualquier temperatura desde 170°F a 550°F. La temperatura predeterminada es 350°F (175°C).

Para ajustar la temperatura de horneado a 375°F:

BAKE

3 7 5



1. Presione **BAKE**.
Se visualizará **350°**.
2. Presionar **3, 7 y 5**.
Comienza a destellar **BAKE**.
3. Presionar **START**.
Se visualiza **BAKE** y la temperatura que está cambiando, comenzando con 100°F.

Para cambiar la Bake Temperature mientras esté cocinando (por ejemplo, cambiar de 375° a 425°F):

BAKE

4 2 5



1. Si es necesario cambiar la temperatura del horno a 425°F, presione **BAKE** y se visualizará **350°**.
2. Presionar **4, 2 y 5**.
3. Presionar **START**.

NOTA IMPORTANTE:

Si la receta lo solicita, coloque los alimentos en el horno después del precalentamiento. El precalentamiento es muy importante para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas, repostería y panes. Después de que el horno alcance la temperatura deseada, se escucharán 5 pitidos prolongados y empezará a destellar la lámpara del horno. Todo esto llevará 10 a 15 minutos aproximadamente.

Presionar **CLEAR/OFF** si desea cancelar la característica Bake en cualquier momento.

OPERACIÓN

CÓMO HORNEAR PASTELES DE CAPAS

El horneado va a producir mejores resultados si las bandejas para hornear se centran lo más posible. Cuando use más de una bandeja para hornear, colóquelas de manera que dejen una holgura de 1" a 1 1/2" (2.5 a 3.5 cm) de aire alrededor de cada una.

Cuando cocine en varios anaqueles, colóquelos en las posiciones B y D (para 2 anaqueles). Colóquelos en las posiciones B, D y F (para 3 anaqueles). Coloque los utensilios de cocina como se muestra en las figuras 1 y 2.



Fig.1

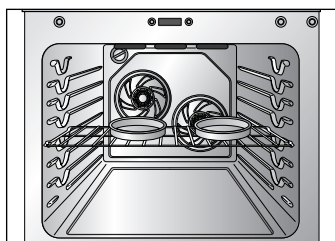
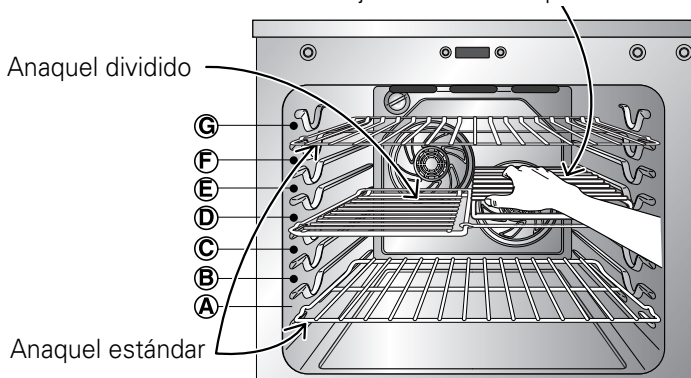


Fig.2

Para usarse junto con el anaquel Asador.



• El horno tiene 7 posiciones para los anaqueles.

Tipo de alimento	Posición del anaquel
Bizcocho blanco, tartas congeladas	B
Pasteles Bundt o de una libra	C
Panecillos, magdalenas, "brownies" (bocadillo de chocolate y nueces), galletas, tortitas individuales, pasteles de capas y tartas	D
Cacerolas	A
Pavo, asado o jamón	

ANTES DE USAR LOS ANAQUELES DEL HORNO

El horno tiene tres anaqueles (2 anaqueles estándar y 1 anaquel dividido). Los anaqueles tienen retenes para colocarse correctamente en los soportes; sirven para detenerlos antes de que se salgan completamente.

ANAQUEL DIVIDIDO

Se puede retirar el lado derecho del anaquel dividido para acomodar un asador más grande en el anaquel inferior.

- La sección removible del anaquel dividido se puede usar como un anaquel asador en la bandeja de asado.
- Para evitar quemaduras, tenga cuidado al retirar los alimentos cocinados del anaquel dividido.

Para retirar los anaqueles:

1. Tire del anaquel hacia fuera hasta que se detenga.
2. Levante el frente del anaquel y tire de él hacia fuera.

Para reponer los anaqueles:

1. Coloque el extremo del anaquel en el soporte.
2. Incline el frente hacia arriba y empuje el anaquel hacia adentro.

⚠ PRECAUCIÓN

• **NO CUBRA una parrilla con papel de aluminio y no la coloque en el piso del horno.**

- Esto provocará un horneado pobre al interrumpir la circulación de calor y también puede dañar el piso del horno.

• **Siempre acomode los anaqueles del horno cuando el horno esté frío.**

OPERACIÓN

AJUSTE DE TIMED BAKE (horneo cronometrado)

El horno se enciende inmediatamente y va a cocinar por un periodo de tiempo seleccionado. Al final del tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

Para programar el horno para que comience a cocinar inmediatamente y luego se apague de igual forma (el ejemplo a continuación ilustra el horneado a 300°F durante 30 minutos):



1. Cerciórese de que el reloj está ajustado con la hora del día correcta.
2. Presione **BAKE**, y se visualizará **350°**.
3. Presione **3**, **0** y **0**. Entonces destella **BAKE** y se visualizará **"300"**.
4. Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción). Comenzará a destellar **TIMED**. Se visualizará **BAKE, 0:00** y **300°**.
5. Ingrese el tiempo de horneado deseado presionando **3** y **0**. Comenzará a destellar **TIMED** y se visualizará **BAKE, 30:00** y **300°**.

NOTA: El tiempo de horneado puede ajustarse para cualquier lapso de tiempo desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.

6. Presione **START**. Se enciende el horno y se visualiza el tiempo de horneado a transcurrir y la temperatura está cambiando, comenzando con 100°F (la visualización de la temperatura empezará a cambiar una vez que la temperatura del horno alcance 100°F). El horno seguirá funcionando durante el lapso de tiempo fijado y luego se apagará automáticamente; salvo que se hubiera ajustado la característica **COOK & WARM**. Consulte la sección Ajuste de la característica **COOK & WARM** en la página 23.

Al concluir Timed Bake:

1. Se visualiza **END OF CYCLE** y la hora del día. El horno se va a apagar automáticamente.
2. El control va a seguir emitiendo 3 pitidos por minuto hasta que se presione **CLEAR/OFF**.



⚠ PRECAUCIÓN

- Use las características **TIMED BAKE** o **DELAYED TIMED BAKE** con precaución. Use el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas o la mayoría de las frutas y verduras. Los alimentos que pueden echarse a perder fácilmente, como serían leche, huevos, pescado, carnes o aves, deberían enfriarse previamente en el refrigerador. Aunque se hayan enfriado, no deberán dejarse en el horno por más de 1 hora antes de iniciar la cocción, y una vez que ésta haya concluido, deberán retirarse rápidamente.

- El consumo de alimentos echados a perder podría causar intoxicación alimenticia.

NOTA IMPORTANTE:

Si la receta lo solicita, coloque los alimentos en el horno después del precalentamiento. El precalentamiento es muy importante para obtener los mejores resultados cuando se hornean pasteles, galletas, repostería y panes. Después de que el horno alcance la temperatura deseada, se escucharán 5 pitidos prolongados y empezará a destellar la lámpara del horno. Todo esto llevará 10 a 15 minutos aproximadamente.

OPERACIÓN

AJUSTE DE DELAYED TIMED BAKE (horneo con tiempo de retraso)

Los botones **BAKE**, **COOK TIME** y **START TIME** controlan la característica de Delayed Timed Bake (horneo con tiempo de retraso). El temporizador automático de Delayed Timed Bake va a encender y apagar el horno a la hora fijada con anticipación.

Para programar el horno para encendido y apagado retrasado automáticamente (por ejemplo, para hornear a 300°F por 30 minutos y comenzando a las 4:30):

1. Cerciórese de que el reloj está ajustado con la hora del día correcta.
2. Acomode los anaqueles interiores del horno y coloque los alimentos en el horno.
3. Presione **BAKE**. Se visualizará **350°**.
4. Presione **3**, **0** y **0** y entonces destella **BAKE** y se visualizará **300°**.
5. Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción). **TIMED** comienza a destellar, se visualizarán **BAKE, 0:00** y **300°**.

NOTA: Si desea cambiar el tiempo de cocción, repita los pasos 5~6 y presione **START**.

6. Ingrese el tiempo de horneado deseado usando los botones numéricos **3** y **0**, comienza a destellar **TIMED** y se visualizará **BAKE, 30:00** y **300°**.

NOTA: El tiempo de horneado puede ajustarse para cualquier lapso de tiempo desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.

7. Presione **START TIME**. Ingrese la hora de inicio deseada usando los botones numéricos **4**, **3**, y **0**.

8. Presione **START**. Al llegar la hora fijada, se escuchará un pitido breve. El horno comenzará hornear. Después de que el horno alcance la temperatura deseada, se escucharán 5 pitidos prolongados y empezará a destellar la lámpara del horno. Se visualizará **300°** y **BAKE**.

NOTA: Presione **CLEAR/OFF** si desea cancelar la característica Delayed Timed Bake en cualquier momento.

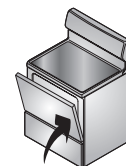
Cuando se termina el tiempo de horneado:

1. Se visualiza **END OF CYCLE** y la hora del día. El horno se va a apagar automáticamente.
2. El control va a seguir emitiendo 3 pitidos por minuto hasta que se presione **CLEAR/OFF**.



CÓMO FIJAR BROIL

Deje la puerta del horno abierta en la posición de retención para asar. La puerta se quedará abierta por sí misma, sin embargo el horno va a mantener la temperatura debida.



Posición de retención para asar

Para ajustar el horno para asar con el ajuste Hi o Lo:

1. Coloque la carne y el pescado en la rejilla del asador en la bandeja del asador.
2. Use las posiciones de los anaqueles sugeridas en la **Guía del asado**.
3. Presione **BROIL** una vez para asar en **Hi** o dos veces para asar en **Lo**. Use **Lo** para cocinar a fondo alimentos como aves o cortes gruesos de carne sin dorarlos demasiado.
4. Presione **START**. El horno comenzará a asar.

5. Ase de un lado hasta que el alimento se dore; déle vuelta y cocine por el otro lado.

NOTA: Siempre saque el anaquel hasta la posición de retención antes de dar la vuelta o retirar los alimentos.

6. Para cancelar el asado o si el proceso terminó, presione **CLEAR/OFF**.

BROIL



⚠ PRECAUCIÓN

- En el caso de que ocurriera un incendio, deje la puerta del horno cerrada y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de soda sobre el fuego o use un extintor de incendios.
- NUNCA use agua o harina para intentar apagar el incendio.

- La harina podría ocasionar una explosión y el agua podría permitir que un incendio de grasa se extienda y cause lesiones personales.

OPERACIÓN

GUÍA DEL ASADO SUGERIDO

El tiempo de asado dependerá del tamaño, peso, grosor, temperatura de inicio y el punto de cocción de su preferencia.

Esta guía se basa en carnes que se encuentran a la temperatura del refrigerador.

Para obtener los mejores resultados al asar, use una bandeja diseñada para el efecto (consulte la figura 1).

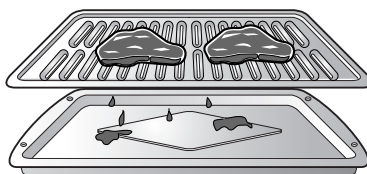
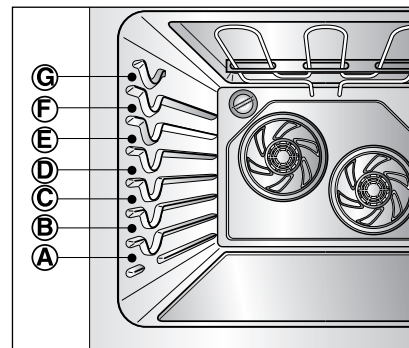


Fig.1



ESPAÑOL

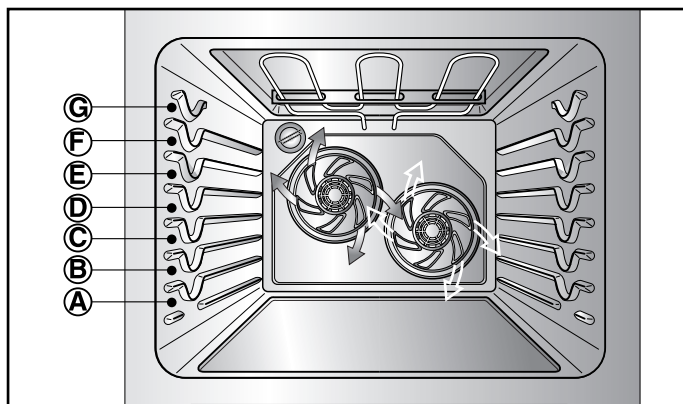
Alimento	Cantidad o grosor	Posición del anaquel	Primer lado Tiempo (minutos)	Segundo lado Tiempo (minutos)	Comentarios
Carne molida Bien cocido	1 lb. (4 tortitas) 1/2 a 3/4" de grueso	F o G	7-9	3-5	Espaciarlas uniformemente. Se pueden asar hasta 8 tortitas a la vez.
Bistecs Crudo Término medio Bien cocido	1" de grueso 1 a 1 1/2 libras.	F F F	6 7 8	2-3 2-3 3-4	Los filetes de menos de 1" de grueso deberán cocinarse a conciencia antes de dorarlos. Se recomienda freírlos en bandeja. Recorte la grasa.
Crudo Término medio Bien cocido	1 1/2" de grueso 2 a 2 1/2 libras.	D D D	10 12 14	4-6 6-8 8-10	
Pollo	1 corte completo hasta de 2 a 2 1/2 libras., partirlo a lo largo 2 pechugas	C C	20 20	6-8 6-10	Áselo primero por el lado de la piel.
Colas de langosta	2-4 10 a 12 oz. cada una	C	12-14	No le dé vuelta.	Corte por la parte trasera de la concha. Ábralo en cruz. Aplique mantequilla derretida antes de asar y a la mitad del tiempo de asado.
Filetes de pescado	1/4 a 1/2" de grueso	E	5	3-4	Manipúlelo y déle vuelta muy cuidadosamente. Si se desea, aplique mantequilla de limón antes y durante la cocción.
Rebanadas de jamón (pre-cocinado)	1/2" de grueso	D	5	3-5	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para jamones de 1 1/2" de grueso o curado en casa.
Chuletas de cerdo Bien cocido	2 (1/2" de grueso) 2 (1" de grueso) cerca de 1 lb.	E D	7 9-10	6-8 7-9	Recorte la grasa.
Chuletas de cordero Término medio Bien cocido	2 (1" de grueso) cerca de 10 a 12 oz.	E E	6 8	4-6 7-9	Recorte la grasa.
Término medio Bien cocido	2 (1 1/2" de grueso) cerca de 1 lb.	E E	11 13	9 9-11	
Salmón Filetes	2 (1" de grueso) 4 (1" de grueso) cerca de 1 lb.	D D	8 9	3-4 4-6	Engrase la bandeja. Aplique mantequilla derretida a los filetes.

OPERACIÓN

CÓMO AJUSTAR CONVECTION BAKE (COCCIÓN POR CONVECCIÓN)

Los beneficios de Convection Bake:

1. Algunos alimentos pueden cocinarse hasta 25 o 30% más rápido, con el consiguiente ahorro de tiempo y electricidad.
2. Se puede cocinar en varios anaqueles.
3. Se necesitan bandejas o utensilios de hornear especiales.



Los botones **CONV. BAKE** controlan la característica Convection Bake. Cuando se desea velocidad de cocción, use la característica Convection Bake. El horno puede programarse para Convection Bake a cualquier temperatura entre 300°F (150°C) y 550°F (285°C).

El horneado por convección usa un ventilador para circular el calor de horno de manera uniforme y continua dentro del horno. Esta distribución del calor mejorada permite una cocción más uniforme y brinda resultados excelentes usando varios anaqueles a la vez. Generalmente, los alimentos cocinados en un sólo anaquel se cocinarán más rápido y de manera más uniforme con Convection Bake. La cocción con varios anaqueles podría aumentar el tiempo de cocción para algunos alimentos, pero en general se ahorra tiempo. Los panes y la repostería se doran más uniformemente.

Consejos para Convection Bake

- La reducción de tiempo variará dependiendo de la cantidad y tipo de los alimentos que se van a cocinar. Las galletas y panecillos deben hornearse en bandejas sin lados o con lados muy bajos para dejar que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en bandejas con acabados oscuros se cocinarán más rápidamente.
- Cuando use Convection Bake con un sólo anaquel, coloque el anaquel en la posición D. Si se cocina con varios anaqueles, coloque los anaqueles en las posiciones B y D (para 2 anaqueles). Colóquelos en las posiciones B, D y F (para 3 anaqueles).
- Se obtienen mejores resultados con pasteles si los hornea usando el botón BAKE (se pueden utilizar varios anaqueles al hornear pasteles de varias capas a la vez).
- Se obtienen resultados excelentes con las galletas, magdalenas, panecillos y otros panes rápidos al usar varios anaqueles.

NOTA: El ventilador de convección puede detenerse durante un ciclo de cocción por convección a fin de permitir un calentamiento más uniforme. Esto no es síntoma de avería, debe considerarse una función normal.

Para ajustar el horno para Convection Bake y temperaturas de hasta 375°F:

**CONV.
BAKE**

3 7 5

START
⏸

1. Toque **CONV. BAKE** una vez con los soportes 1, 2 o dos veces con 3 soportes. El botón **CONV BAKE** comienza a destellar y se visualizará **350°**.
2. Presionar **3, 7 y 5**.
3. Presionar **START**. Se visualiza **CONV BAKE** y la temperatura que está cambiando, comenzando con 100°F. Se escuchará un pitido 3 veces cuando se alcance la temperatura **ajustada** del horno (en este ejemplo es 350°F) y se visualizará la temperatura del horno convertida automáticamente **350°**, **CONV BAKE** y el icono del ventilador.

Presionar **CLEAR/OFF** si desea cancelar Convection Bake en cualquier momento.

OPERACIÓN

CÓMO AJUSTAR CONVECTION ROAST (ASADO POR CONVECCIÓN)

El botón **CONV. ROAST** ha sido diseñado para ofrecer un rendimiento óptimo de la cocción para esta característica. El botón Convection Roast combina un ciclo de cocción con el ventilador de convección y el elemento para asar carnes y aves. No es necesario el pre-calentamiento para carnes y aves. El aire calentado circula por todos los lados alrededor de los alimentos, sellando los jugos y el sabor.

Los alimentos quedan doraditos y crujientes por fuera y jugosos por dentro.

- Convection Roast es adecuado especialmente para cortes de carne grandes y tiernos, destapados.

Para ajustar la característica Convection Roast (un ejemplo para cocinar carnes a 375°F)

CONV.
ROAST

3 7 5



1. Acomode los anaqueles interiores del horno y coloque los alimentos en el horno.
2. Presione el botón **CONV. ROAST**. **CONV ROAST** va a destellar y se visualizará **350°**.
3. Presione **3, 7 y 5**.
4. Presione **START**. Se visualiza **CONV ROAST** y la temperatura que está cambiando, comenzando con 100°F. Se escuchará un pitido 3 veces cuando se alcance la temperatura **ajustada** del horno (en este ejemplo es 350°F) y se visualizará la temperatura del horno convertida automáticamente **350°**, **CONV BAKE** y el icono del ventilador.

Presionar **CLEAR/OFF** si desea cancelar este modo en cualquier momento.

Instrucciones del anaquel asador

Al preparar las carnes para asar por convección, use la bandeja y la rejilla de asado junto con el anaquel asador. La bandeja de asado atraparé todos los derrames de grasa y la rejilla va a impedir las salpicaduras de grasa. El anaquel asador permitirá que circule el calor alrededor de la carne.

⚠ PRECAUCIÓN

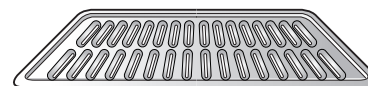
- **NO utilice la parrilla de rostizado cuando ase.**

- Con el fin de prevenir que la carne toque el elemento asador, así como las salpicaduras de grasa:

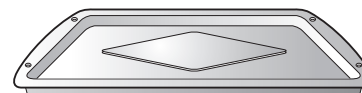
1. Coloque el anaquel del horno al fondo o cerca de la posición del anaquel del fondo. Consulte Cómo acomodar los anaqueles en la sección Antes de ajustar los controles del horno.
2. Coloque la rejilla en la bandeja de asado. El anaquel de asado se ajusta en la rejilla de manera que permite que el aire calentado circule por debajo de los alimentos para lograr una cocción uniforme y ayuda a dorar mejor la parte de abajo. Cerciórese de que el anaquel de asado se asienta con seguridad en la rejilla de la bandeja de asado. **NUNCA USE** la bandeja de asado sin la rejilla. **NO** cubra la rejilla con papel de aluminio.
3. Coloque los alimentos (el lado grasiento hacia arriba) en el anaquel de asado.
4. Coloque la bandeja de asado en el anaquel del horno.



Anaquele para asar
(Lado derecho del anaquel dividido)



Rejilla



Bandeja del asador

OPERACIÓN

CÓMO USAR LA FUNCIÓN FAVORITES

El botón **FAVORITES** se usa para grabar y recordar los ajustes de sus recetas favoritas. Esta característica puede almacenar y recordar hasta 3 ajustes diferentes. La característica Favorite Setting puede utilizarse junto con la función **COOK TIME**. Esta característica no funciona con ninguna otra función, incluida la característica **START TIME**.

Para ajustar la característica FAVORITES

1. Coloque los alimentos en el horno.
2. Presione **FAVORITES** una vez para Pan, dos veces para Carne y 3 veces para Pollo. Se muestra la temperatura predeterminada y comienza a destellar **COOK**.

FAVORITES

Categoría	Cómo seleccionar la	Temperatura predeterminada (se puede cambiar y recordar)	Modo de funcionamiento
1. Pan	Presione una vez el botón FAVORITES.	375°F	Hornee
2. Carne	Presione dos veces el botón FAVORITES.	325°F	Asado por convección
3. Pollo	Presione tres veces el botón FAVORITES.	350°F	Asado por convección

3. Presione los botones numéricos para fijar la temperatura del horno deseada dentro de 25 segundos. Esta temperatura se registrará y podrá recordarse más adelante.
4. Presione **START**. En cuanto se alcanza la temperatura seleccionada se escuchará un pitido largo 3 veces.



NOTA: Solamente se guarda la temperatura que seleccionó, y no el tiempo de cocción.

AJUSTE DE LA CARACTERÍSTICA COOK & WARM

La característica **COOK & WARM** se usa para mantener una temperatura del horno de 170°F. No se sugiere usar esta característica para recalentar alimentos fríos. La característica Cook & Warm va a conservar calientes los alimentos cocinados para servirlos hasta 3 horas después de que termine la cocción.

La característica **COOK & WARM** apagará automáticamente el horno. La característica Cook & Warm puede usarse sin ninguna operación de cocción o se puede utilizar después de que termine la cocción con **TIMED BAKE (CONV. BAKE, CONV. ROAST)** o **DELAYED TIMED BAKE (CONV. BAKE, CONV. ROAST)**.

Para ajustar Cook & Warm:

COOK & WARM



1. Presione **COOK & WARM**.
2. Presione **START**.
3. Para apagar Cook & Warm, presione **CLEAR/OFF** en cualquier momento.

Para ajustar la característica Cook & Warm después de la cocción cronometrada.

1. Fije la característica de cocción que desea usar: **TIMED (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST), DELAY TIMED (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST)** consulte la página anterior correspondiente.
2. Presione **START**.
3. Presione **COOK & WARM**. El modo COOK & WARM se ajusta para activarse automáticamente después de terminar **TIMED COOKING** o **DELAY TIMED COOKING**.
4. Para apagar Cook & Warm, presione **CLEAR/OFF** en cualquier momento.



COOK & WARM



NOTA: No use recipientes, tapas o envolturas de plástico. Tape los alimentos con papel de aluminio o tapas seguras para usar en el horno.


OPERACIÓN

AJUSTE DE LA CARACTERÍSTICA OVEN LOCKOUT (BLOQUEO DEL HORNO)

El botón **START** controla la característica Oven Lockout. La característica Oven Lockout bloquea la puerta del horno automáticamente e impide que el cajón de calentamiento y la mayoría de los controles del horno puedan activarse. No se desactiva ni el reloj, ni el temporizador de la cocina, ni la lámpara interior del horno.


Para activar la función de Oven Lockout:



1. Presione **START** durante 3 segundos.
2. Suenan 2 pitidos, se visualiza **LOCKING** y **DOOR LOCKED (puerta bloqueada)** comienza a destellar. En cuanto se bloquea la puerta, deja de destellar el indicador **DOOR LOCKED** y el indicador se queda encendido junto con la lámpara del icono de bloqueo ().

Para reactivar la operación normal del horno:



1. Presione **START** durante 3 segundos. Un pitido va a sonar 2 veces. **DOOR LOCKED** sigue destellando hasta que se haya desbloqueado totalmente la puerta del horno y se borre la lámpara del icono de bloqueo ().
2. El horno queda nuevamente en condiciones de funcionamiento.

CÓMO CAMBIAR EL MODO HORARIO DEL RELOJ (12HR., 24HR.)

El control está ajustado para usar un horario del reloj de 12 horas. Si prefiere un horario de reloj de 24 horas, siga los pasos siguientes:

Para cambiar el horario del día de 12 horas a 24 horas

CLOCK

1 2



1. Presione **CLOCK** durante 3 segundos.
2. Presione **1** para **12 horas**, **2** para **24 horas**.
3. Presione **START** para aceptar el cambio deseado.

AJUSTE DE LA CARACTERÍSTICA PROOF (FERMENTACIÓN)

La característica de fermentación mantiene un entorno caliente, útil para que crezcan los productos con levadura.

Para ajustar el horno para Proofing

1. Coloque la masa cubierta en un plato en el anaquel B o C del horno.

NOTA: Para obtener los mejores resultados, cubra la masa con un trapo o con envoltura de plástico.

PROOF



2. Presione **PROOF** y luego **START**. La característica de fermentación brinda la temperatura óptima para el proceso de fermentación, y en consecuencia no tiene un ajuste de temperatura.
3. Una vez que la fermentación ha terminado, presione **CLEAR/OFF**.

Para evitar reducir la temperatura del horno y prolongar el tiempo de fermentación, no abra la puerta del horno innecesariamente.

Revise los productos de pan con tiempo para evitar la fermentación excesiva.

NOTA: • **No utilice** el modo de fermentación para calentar alimentos o para mantenerlos calientes. La temperatura del horno para la fermentación no es lo suficientemente caliente como para conservar los alimentos a temperaturas seguras. Use la característica **COOK & WARM** para mantener calientes los alimentos.

• La fermentación no funciona si la temperatura del horno está por encima de 125°F. **Se visualiza "Oven is Hot" (Horno caliente).**

CÓMO ENCENDER O APAGAR LA LÁMPARA DEL HORNO

OVEN LIGHT

La lámpara interior del horno se enciende automáticamente al abrir la puerta del horno. La lámpara del horno puede encenderse o apagarse manualmente presionando el botón **OVEN LIGHT**.

NOTA: La lámpara del horno no puede encenderse si está activada la función de limpieza automática.

LIMPIEZA AUTOMÁTICA

El ciclo de limpieza automática usa temperaturas de cocción por encima de lo normal para limpiar automáticamente el interior del horno.

Si el horno está muy sucio, es normal que surjan llamaradas, humaredas o combustión durante la limpieza. Es mejor limpiar el horno regularmente que esperar a que se acumule mucha suciedad en el horno.

Durante el proceso de limpieza, se debe ventilar bien la cocina para deshacerse de los olores normales originados por la limpieza.

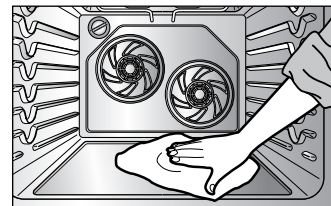
PRECAUCIÓN

- **NO deje solos a los niños cerca del artefacto.**
 - Durante el ciclo de limpieza automática, la parte externa de la estufa puede calentarse demasiado y no podrá tocarla.
- **Lleve a los pájaros a una habitación bien ventilada.**
 - Los pájaros son muy sensibles a los vapores que se liberan durante el ciclo de limpieza automática de cualquier estufa.
- **NO forre con papel de aluminio las paredes o el fondo de del horno, anaqueles o cualquier otra parte del horno.**
 - Si lo hace, se altera la distribución del calor, se obtienen resultados deficientes al hornear y se puede dañar permanentemente el interior del horno (el papel de aluminio se derrite sobre la superficie interior del horno).
- **NO fuerce la puerta del horno para abrirla.**
 - El hacerlo puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta del horno. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de limpieza automática. Póngase a un lado de la puerta del horno para permitir que se escape el vapor o el aire caliente. El horno puede estar MUY CALIENTE.

Antes de un ciclo de limpieza automática

Le recomendamos ventilar su cocina abriendo una ventana o con un ventilador o campana durante el primer ciclo de limpieza automática.

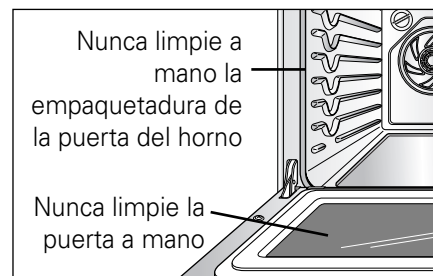
Retire del horno los anaqueles, la bandeja de asado, todos los utensilios de cocina y cualquier papel de aluminio (cualquiera).



Limpie toda la suciedad densa en el fondo del horno.

NOTA:

Antes de comenzar el ciclo de limpieza automática, retire los anaqueles del horno de color plateado.



- Los anaqueles del horno de color plateado pueden limpiarse automáticamente, pero podrían oscurecerse, perder su brillo o dificultar el deslizamiento. Recomendamos quitar todos los soportes antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.
- Limpie a mano toda la suciedad en el marco delantero de la estufa y fuera de la empaquetadura de la puerta. Limpie esas zonas con agua caliente, estropajos de fibra de acero rellenos de jabón o limpiadores como Soft Scrub. Enjuague bien con agua limpia y séquelo.
- No limpie la empaquetadura. El material de fibra de vidrio de la empaquetadura de la puerta del horno no es resistente a la abrasión. Es fundamental que la empaquetadura se conserve intacta. Reemplace la empaquetadura si le parece que se está desgastando o deshilachando.
- Limpie toda la suciedad densa en el fondo del horno.
- Cerciórese que la cubierta de la bombilla de la lámpara del horno está en su sitio y el horno está apagado.
- Nunca deje la piedra de hornear / pizza en el horno durante el ciclo Self-Clean.

LIMPIEZA AUTOMÁTICA

El botón **SELF-CLEAN** se utiliza para iniciar un ciclo Self-Clean. Si se usa con el botón **START TIME**, es posible programar un ciclo Self-Clean. La función Self-Clean tiene tiempos de ciclo de 2, 3 o 4 horas.

Para iniciar un ciclo Self-Clean inmediatamente y apagarlo automáticamente

**SELF
CLEAN**

START
🔒

1. Cerciórese que el reloj muestra la hora del día correcta, el horno está vacío y la puerta del horno esté cerrada.
2. Presione **SELF CLEAN** una vez para un tiempo de limpieza de 3 horas o 2 veces para un tiempo de limpieza de 2 horas o 3 veces para un tiempo de limpieza de 4 horas. Se recomienda usar el ciclo de limpieza automática de 3 horas cuando se limpien derrames pequeños y controlados. Se recomienda un tiempo de SELF CLEAN (limpieza automática) de 4 horas para hornos muy sucios.
3. Presione **START**. Empieza a destellar el icono **DOOR LOCKED**.
4. Una vez que se ha configurado **SELF CLEAN (limpieza automática)**, la puerta del horno se bloqueará de manera automática. Usted no podrá abrir la puerta del horno hasta que se haya enfriado el horno. El bloqueo se liberará automáticamente.

Mientras se lleva a cabo el ciclo Self-Clean

- Es posible que se vea un poco de humo y sienta un olor las primeras veces que se limpie el horno. Esto es normal e irá disminuyendo con el paso del tiempo. También podría haber emisión de humos si el horno está muy sucio o si se dejó una bandeja de asado en el horno.
- A medida que el horno se calienta se podrían escuchar los ruidos de partes metálicas contrayéndose o en expansión. Eso es normal y no daña al horno.
- No fuerce la puerta del horno cuando puede verse **LOCK** (bloqueado). La puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que la temperatura del horno se haya enfriado. Tratar de abrir la puerta a la fuerza dañará la puerta.

Para ajustar un tiempo de retraso del inicio a las 8:00

**SELF
CLEAN**

**START
TIME**

8 0 0

START
🔒

1. Presione **SELF CLEAN (limpieza automática)**. Seleccione el tiempo de limpieza automática deseado presionando **SELF CLEAN**.
2. Presione **START TIME**. Ingrese la hora de inicio deseada de Self-Clean usando los botones numéricos **8, 0, y 0**.
3. Presione **START, DELAY** y **CLEAN** seguirán encendidos.
4. El ciclo Self-Cleaning se encenderá automáticamente al llegar la hora fijada.

NOTA: • La estufa se puede utilizar durante el ciclo de limpieza automática. El cajón calentador no se puede utilizar durante el ciclo de limpieza.

Detener o Interrumpir un ciclo Self-Clean:

Si llegara a ser necesario detener o interrumpir un ciclo Self-Cleaning debido a humos o fuego excesivo en el horno:



1. Presione **CLEAR/OFF**.
2. Después de que el horno se haya enfriado, **DOOR LOCK (puerta bloqueada)** destrabará la puerta de manera automática.

NOTA: Cuando se usa la característica Self-Clean:

- No podrá iniciarse un ciclo Self-Clean si es que está activa la característica **Oven Lockout**.
- Una vez que se ha configurado SELF CLEAN (limpieza automática), la puerta del horno se bloqueará de manera automática. Usted no podrá abrir la puerta del horno hasta que éste se haya enfriado. El bloqueo se liberará automáticamente.
- Una vez que la puerta se ha bloqueado, la luz indicadora "DOOR LOCKED" (puerta bloqueada) dejará de destellar y permanecerá encendida. Permita alrededor de 15 segundos para que la traba de la puerta del horno se cierre.
- Si se ha fijado el horario normal de 12 horas en el reloj, el ciclo Delayed Self-Clean (Limpieza automática retrasada) nunca podría ajustarse más de 12 horas anticipadas. Si desea fijar un ciclo de Self-Clean con 12 – 24 horas de anticipación, consulte la página 24 para obtener instrucciones para el ajuste del control al modo de visualización de horario de 24 horas.

Cuando finaliza el ciclo de limpieza automática

- Usted no podrá abrir la puerta del horno hasta que se haya enfriado el horno.
- Se recomienda usar un ciclo de limpieza automática de 2 horas para suciedad suave, 3 horas para suciedad promedio y 4 horas para suciedad rebelde.
- Se necesita tiempo adicional para que el horno se enfríe. Por lo tanto, la puerta del horno no se liberará de la posición de bloqueo hasta que se haya enfriado.

NOTA: • HS (SUPERFICIE CALIENTE) aparecerá en el anafe durante el ciclo de LIMPIEZA AUTOMÁTICA.

Después del ciclo Self-Clean

- Es posible que observe un poco de ceniza blanca en el horno. Después de que se enfríe el horno, límpiela con un trapo húmedo o con un estropajo de fibra de acero relleno de jabón. Generalmente, estos depósitos son residuos salinos que no pueden eliminarse con el ciclo de limpieza. Repita el ciclo si el horno no quedó limpio después de un ciclo de limpieza.
- Si se quedaron los anaqueles en el horno y no deslizan suavemente después de un ciclo de limpieza, limpie los anaqueles y sus soportes con un poco de aceite vegetal, lo que hará que se deslicen más fácilmente.
- Es posible que aparezcan unas líneas muy finas en la porcelana ya que pasó por periodos de calentamiento y de enfriamiento. Eso es normal y no afecta el rendimiento.

MANTENIMIENTO

CÓMO DESMONTAR Y REPONER EL CAJÓN DE CALENTAMIENTO

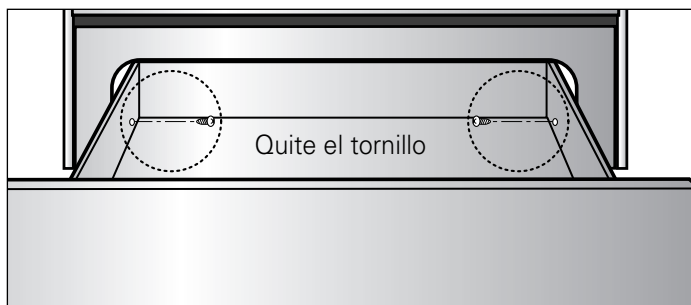
Para desmontar el cajón de calentamiento:

1. **PRECAUCIÓN** - Antes de desmontar el cajón de calentamiento, apague (OFF) la alimentación.
2. Abra el cajón hasta su posición de completamente abierto.
3. Quite los 2 tornillos (del lado derecho y del izquierdo). (Consulte el dibujo a continuación)
4. Localice la palanca de la corredera a ambos lados del cajón, presione hacia abajo en la palanca de la corredera derecha y tire de la palanca de la corredera derecha.
5. Extraiga de la estufa el Cajón de calentamiento.

ADVERTENCIA

- **Antes de desmontar el cajón de calentamiento, apague (OFF) la alimentación.**

- No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.



Para reponer el Cajón de calentamiento:

1. Reponga la capa protectora en la corredera derecha del cuerpo del cajón.
2. Tire de las correderas con cojinetes hacia el frente de la corredera del chasis.
3. Alinee la corredera de cada lado del cajón con las ranuras de la corredera en la estufa.
4. Empuje el cajón dentro de la estufa hasta que escuche que las correderas hacen "clic" (aproximadamente 2").
Vuelva a tirar del cajón para abrirlo y lograr que las correderas con cojinetes se asienten en su sitio. Si no escucha el "clic" de las palancas o las correderas con cojinetes no dan la impresión de estar bien asentadas, desmonte el cajón y repita los pasos 2 a 4.
De esta forma se evitarían los daños posibles a las correderas con cojinetes.

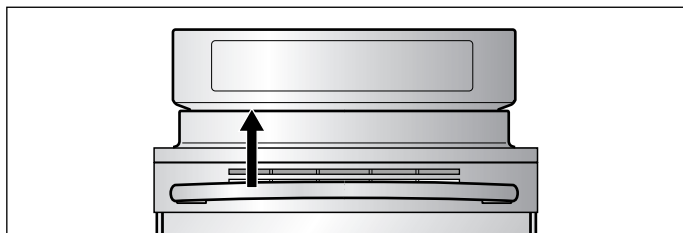
RESPIRADERO DEL HORNO

El respiradero del horno está encima de la unidad de superficie posterior izquierda.

Esta zona podría calentarse mientras se usa el horno.

Es normal que salgan vapores por el respiradero.

El respiradero es muy importante para la circulación correcta del aire. Nunca obstruya este respiradero.



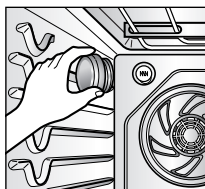
CUIDADOS Y LIMPIEZA

Cambio de la lámpara del horno

La lámpara del horno está equipada con una bombilla estándar de 40 vatios para artefactos. Se enciende cuando se abre la lámpara del horno. Si la puerta del horno está cerrada, presione OVEN LIGHT para encenderla o apagarla. No funciona durante el ciclo Self-Clean.

Para reemplazarla:

- Cerciórese de que tanto el horno como la bombilla se han enfriado.
1. Desenchufe la estufa o desconecte la fuente de alimentación.
 2. Para retirar la tapa de cristal de la bombilla de cristal en la parte posterior del horno déle vuelta a la izquierda.
 3. De vuelta a la izquierda a la bombilla para extraerla del casquillo.
 4. Reemplace la bombilla y la tapa de la bombilla dando vuelta a la derecha.
 5. Enchufe la estufa o reconecte la alimentación.



⚠ ADVERTENCIA

- **Antes de reemplazar la bombilla de la lámpara de su horno, desconecte la alimentación de energía a la estufa en el panel de fusibles o disyuntores principal.**
 - No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.
- **Cerciórese de que tanto el horno como la bombilla se han enfriado.**

⚠ ADVERTENCIA



- **NO se pare o se siente en la puerta. Instale el soporte anti-volcaduras incluido con la estufa.**
 - La estufa puede inclinarse y pueden provocarse lesiones debido al derrame de líquido o alimentos calientes o la estufa misma.
 - Cuando se jala la estufa de la pared por motivos de limpieza, servicio u otra razón, asegúrese de volver a embonar correctamente el Dispositivo Antivolcadura al volver a empujar la estufa contra la pared.

Partes del cuerpo y pintadas y adornos decorativos

Para una limpieza general, use un trapo con agua caliente jabonosa. Aplique un detergente ligero directamente a la superficie sucia y grasa acumulada. Déjelo reposar en la superficie sucia unos 30 a 60 minutos. Enjuáguelo con un trapo húmedo y séquelo. **NO** use limpiadores abrasivos sobre estos materiales; pueden rayarse.

Superficies de acero inoxidable (en algunos modelos)

No use estropajos de fibra de acero; rayan la superficie.

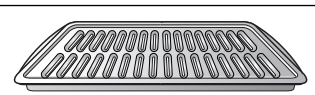
1. Agite bien la botella.
2. Aplique una cantidad pequeña de Stainless Steel Appliance Cleaner (limpiador de artefactos de acero inoxidable) o de pulimento en un trapo o toalla de papel húmedo.
3. Limpie una zona pequeña, frotando, si corresponde, en el sentido del grano del acero inoxidable.
4. Seque y pula con una toalla de papel o trapo suave seco.
5. Repita su uso si es necesario.

NOTA: Si se utilizó previamente un limpiador de artefactos de acero inoxidable con base de aceite mineral, lave la superficie con un líquido limpia vajillas y agua antes de utilizar el limpiador de artefactos de acero inoxidable o pulimento.

Bandeja de asado y rejilla

No use el proceso de limpieza automática para limpiar la bandeja de asado o la rejilla.

Después de asar, quite la bandeja de asado del horno. Quite la rejilla de la bandeja. Con cuidado, vierta la grasa de la bandeja en un recipiente adecuado.



Nunca guarde una bandeja de asado y rejilla sucias en algún sitio de la estufa (No se incluye en este modelo).

Lave y enjuague la bandeja de asado y la rejilla en agua caliente con un estropajo de plástico o relleno de jabón.

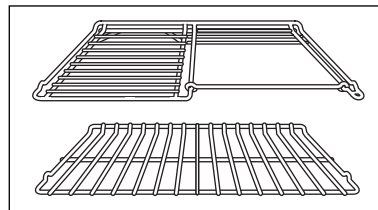
Si se ha adherido algún alimento quemado, rocíe la rejilla con limpiador mientras esté caliente y cúbrala con toallas de papel húmedas o con un trapo de cocina. Se logran quitar los alimentos quemados adheridos remojando la bandeja.

Tanto la bandeja de asado como la rejilla pueden limpiarse con un limpiador de hornos comercial.

Tanto la bandeja de asado como la rejilla pueden limpiarse en una lava vajillas.

Rejillas del horno

Antes de operar el ciclo Self-Clean retire los anaqueles del horno. Si los anaqueles se dejan en su sitio podrían decolorarse y, si es que se derramó algún alimento en los soportes, los anaqueles podrían atascarse. Si sucedió así, límpielos usando un limpiador ligeramente abrasivo. Enjuague bien con agua limpia y séquelos.



Si los anaqueles se limpiaron en el ciclo Self-Clean, se podrían colorear de un azul ligero y el acabado se vería opaco. Después de concluir el ciclo Self-Clean y que el horno se haya enfriado, frote los lados de los anaqueles con papel encerado o con un trapo remojado en un poco de aceite. Eso hará que los anaqueles se deslicen más fácilmente por los soportes.

MANTENIMIENTO

Puerta del horno

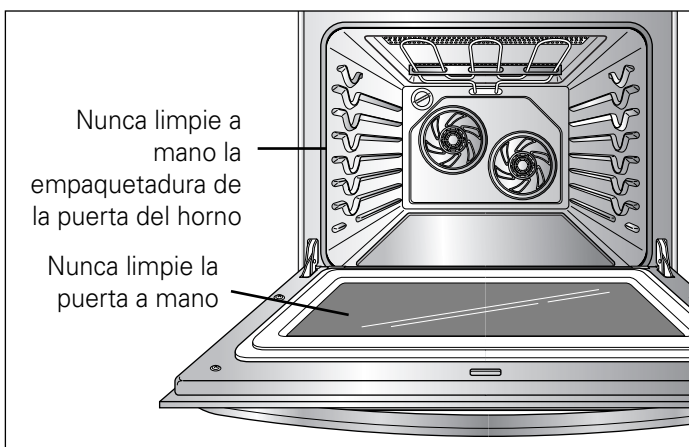
Use jabón y agua para limpiar meticulosamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuáguelo bien. Se puede usar un limpiador de vidrio para limpiar el vidrio exterior de la puerta del horno. **NO** sumerja la puerta en agua. **Nunca rocíe con agua o deje que ésta o el limpiador de vidrio penetren por los respiraderos de la puerta. NO** use limpiadores de horno, polvos limpiadores o algún material de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno.

NO limpie la empaquetadura de la puerta del horno. La empaquetadura de la puerta del horno está hecha de un material tejido y es esencial para lograr un cierre óptimo. Debe tener cuidado de no frotar, dañar o quitar la empaquetadura. Nunca limpie la puerta a mano. Nunca limpie a mano la empaquetadura de la puerta del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO utilice limpiadores abrasivos fuertes o raspadores de metal afilados para limpiar el vidrio de la puerta del horno ya que pueden rayar la superficie.**

- Puede provocar la rotura del vidrio.



CÓMO LIMPIAR LA SUPERFICIE DE COCCIÓN DE VIDRIO

Limpieza diaria normal

Utilice **SÓLO** el limpiador de superficies de cocción de cerámica o el limpiador de superficies de cocción incluido con su estufa sobre la superficie de cocción de vidrio. Otras cremas pueden no ser tan eficaces o podrían dañar la superficie, rayándola o manchándola permanentemente.

Con el fin de mantener y proteger la superficie de cocción de vidrio, siga los siguientes pasos:

1. Antes de utilizar la superficie de cocción por primera vez, límpiela con un limpiador de superficies de cocción de cerámica o el limpiador proporcionado. Así se ayuda a proteger la superficie y se facilita la limpieza.
2. El uso diario del limpiador de superficies de cocción de cerámica o el limpiador proporcionado ayudará a mantener la superficie de cocción como nueva.
3. Agite bien la crema limpiadora. Ponga unas cuantas gotas del limpiador directamente en la superficie de cocción.
4. Utilice papel de cocina para limpiar toda la superficie de cocción.
5. Enjuague con agua limpia y utilice un paño seco o papel de cocina para retirar todos los residuos.

NOTA: No caliente la superficie de cocción hasta que quede completamente limpia.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO utilice esponjas abrasivas o paños de limpieza metálicos.**
- Pueden dañar la superficie de vidrio del anafe.
- **Por seguridad, póngase un guante de cocina en la mano al limpiar la superficie de cocción caliente.**

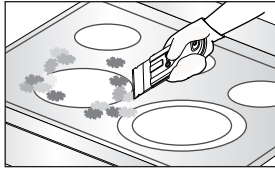
MANTENIMIENTO

Residuos quemados adheridos

Limpieza de la vitrocerámica

Paso. 1

Retire primero todos los restos quemados o comida derramada en la superficie de cocción vitrocerámica con ayuda de un raspador metálico adecuado (como raspar pintura de los vidrios - esto no dañará la superficie).

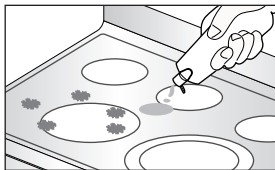


Sujete el raspador formando un ángulo aproximado de 30° con la placa.

NOTA: No utilice un raspador con una cuchilla roma o dañada. Por seguridad, póngase un guante de cocina en la mano al utilizar el raspador.

Paso. 2

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



NOTA: Limpiadores aprobados:

Weiman CookTop Cleaning Cream (www.weiman.com)

Cerama Bryte (www.ceramabryte.com)

Hope's Cooktop Cleaning Cream (www.camden-industrial.com)

Easy-Off 3 in 1 Glass Top Cleaner Spray (www.easyoff.us).

Paso. 3

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



Importante:

Si algún resto de azúcar o alimento que contiene azúcar (conservas, catsup, salsa de tomate, gelatina, caramelo, dulce, jarabe, chocolate, etc.), un artículo de plástico o papel de aluminio se derritiera sobre la superficie de cocción caliente, retire el material derretido **INMEDIATAMENTE** con ayuda de un raspador con cuchilla metálica (esto no dañará la superficie de cocción decorada) **mientras que la superficie aún esté** caliente para evitar **el riesgo de daños en la superficie vitrocerámica**.

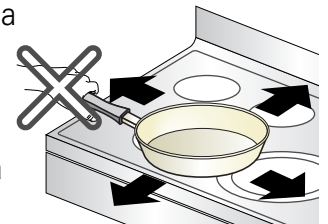
Por seguridad, póngase un guante de cocina en la mano al limpiar la superficie de cocción caliente.

Marcas y raspones metálicos

1. Tenga cuidado de no deslizar las cacerolas o bandejas por la superficie de cocción. Van a quedar marcas metálicas por toda la superficie de cocción. Se pueden quitar estas marcas con el limpiador de superficies de cocción de cerámica o con el limpiador provisto y el estropajo de limpieza de superficies de cocción de cerámica.
2. Si permite que el contenido de las cacerolas con una capa delgada de aluminio o cobre hierva hasta que se consuma, esa capa delgada podría dejar una decoloración negra en la superficie de cocción. Eso deberá quitarse inmediatamente antes de volver a calentar o la decoloración podría ser permanente.

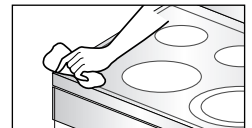
⚠ PRECAUCIÓN

- Los utensilios de cocina con fondos ásperos o desiguales pueden provocar marcas o rayar la superficie de la encimera.
- **No deslice metal** o cristal por la superficie de la encimera.
- **No utilice utensilios de cocina con acumulación de suciedad en la parte inferior.**



Sello de la superficie de cocción

Para limpiar el sello de la superficie de cocción alrededor de los bordes de vidrio, deposite por unos minutos un trapo húmedo y luego limpie con limpiadores no abrasivos.



MANTENIMIENTO

CÓMO DESMONTAR Y REPONER LA PUERTA DEL HORNO REMOVIBLE

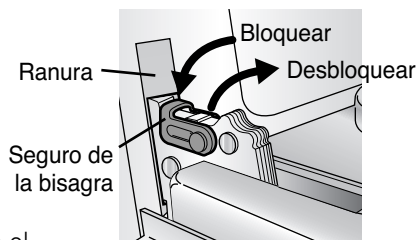
⚠ PRECAUCIÓN

- **Tenga cuidado al desmontar y levantar la puerta.**
- **NUNCA levante la puerta usando la agarradera.**
 - La puerta es muy pesada.

Para desmontar la puerta:

Paso. 1

Abra la puerta completamente.



Paso. 2

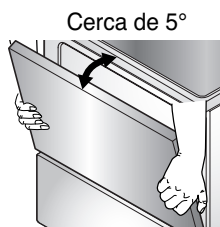
Tire hacia debajo de los seguros de la bisagra hacia el marco de la puerta para alcanzar la posición de desbloqueo.

Paso. 3

Agarre con firmeza ambos lados de la puerta por la parte superior.

Paso. 4

Cierre la puerta hasta la posición de desmonte, es decir, cerca de 5 grados.



Paso. 5

Tire de la puerta hacia arriba y afuera hasta que el brazo de la bisagra se libere de la ranura.

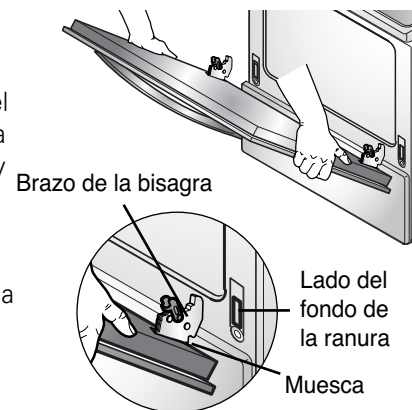
Para reponer la puerta del horno:

Paso. 1

Agarre con firmeza ambos lados de la puerta por la parte superior.

Paso. 2

Sostenga la puerta en el mismo ángulo que en la posición de desmonte y asiente la muesca del brazo de la bisagra dentro del extremo inferior de la ranura de la bisagra. La muesca del brazo de la bisagra deberá estar completamente asentada en el fondo de la ranura.



Paso. 3

Abra la puerta completamente. Si la puerta no puede abrirse completamente, la muesca no se ha asentado correctamente en el borde del fondo de la ranura.

Paso. 4

Presione los seguros de la bisagra contra el marco delantero de la cavidad del horno hasta la posición de bloqueo.



Paso. 5

Cierre la puerta del horno.

INSTRUCCIONES PARA EL CUIDADO DE LA PUERTA

- La mayoría de las puertas de hornos son de vidrio y pueden romperse.

Lea las recomendaciones siguientes:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todos los anaqueles de horno estén en su sitio completamente.
2. No golpee el vidrio con cacerolas, bandejas o cualquier otro objeto.
3. Si el vidrio se raya o golpea o se sujeta a tensiones, su estructura podría debilitarse, lo que puede crear un aumento en el riesgo de ruptura en el futuro.

LOCALIZACIÓN Y REPARACIÓN DE AVERÍAS

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO

Revise esta lista antes de solicitar servicio. Le puede ahorrar tiempo y dinero. En la lista se incluyen eventos comunes que no fueron causados por defectos de mano de obra o de materiales en este artefacto.

Problema	Causa posible / Solución														
La estufa no está nivelada.	<ul style="list-style-type: none"> • Instalación deficiente. Coloque un anaquel del horno en el centro del horno. Coloque un nivel sobre el anaquel del horno. Ajuste las patas niveladoras de la base de la estufa hasta que el anaquel del horno esté nivelado. • Cerciórese de que el piso está bien nivelado y es lo suficientemente sólido como para soportar la estufa correctamente. • Si el piso está pandeado o desnivelado, solicite ayuda de un carpintero para corregir el problema. • La estufa podría verse desnivelada por la forma en que se alinearon los gabinetes de la cocina. Cerciórese de que los gabinetes estén bien cuadrados y que se deje la holgura suficiente para el despeje de la estufa. 														
La estufa no se puede mover con facilidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Los gabinetes no están cuadrados o se construyeron sin holgura. Póngase en contacto con el constructor o instalador para que le hagan espacio a la estufa. • La alfombra interfiere con la estufa. Deje el espacio suficiente para que la estufa pueda levantarse por encima de la alfombra. 														
Es necesario el acceso a la estufa para darle servicio.	<ul style="list-style-type: none"> • El control electrónico ha detectado la condición de falla. Presione CLEAR/OFF para borrar la visualización y detener los pitidos. Vuelva a programar el horno. Si se vuelve a repetir la falla, anote el número de falla. Presione CLEAR/OFF y llame a un representante de servicio. <table border="1" data-bbox="917 883 1526 1166"> <thead> <tr> <th>CÓDIGO</th> <th>CAUSA</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-1</td> <td>Teclado en corto circuito</td> </tr> <tr> <td>F-2</td> <td>No funciona el sistema de bloqueo de la puerta</td> </tr> <tr> <td>F-3</td> <td>Sensor del horno abierto</td> </tr> <tr> <td>F-4</td> <td>Sensor del horno en corto circuito</td> </tr> <tr> <td>F-7</td> <td>No hay calentamiento</td> </tr> <tr> <td>F-9</td> <td>El horno está demasiado caliente</td> </tr> </tbody> </table>	CÓDIGO	CAUSA	F-1	Teclado en corto circuito	F-2	No funciona el sistema de bloqueo de la puerta	F-3	Sensor del horno abierto	F-4	Sensor del horno en corto circuito	F-7	No hay calentamiento	F-9	El horno está demasiado caliente
CÓDIGO	CAUSA														
F-1	Teclado en corto circuito														
F-2	No funciona el sistema de bloqueo de la puerta														
F-3	Sensor del horno abierto														
F-4	Sensor del horno en corto circuito														
F-7	No hay calentamiento														
F-9	El horno está demasiado caliente														
Las unidades de superficie no logran mantener un hervor intenso o la cocción no es suficientemente rápida.	<ul style="list-style-type: none"> • Se están usando los utensilios de cocina inadecuados. <ul style="list-style-type: none"> - Use bandejas planas y que se ajusten al diámetro de la unidad de superficie seleccionada. • La tensión de línea (voltaje) puede ser baja en algunas zonas. <ul style="list-style-type: none"> - Cubra la bandeja con una tapa hasta obtener el calor deseado. 														
Las unidades de superficie no funcionan correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Es posible que se fundiera un fusible o se disparara un disyuntor en su casa. <ul style="list-style-type: none"> - Reponga el fusible o restablezca el disyuntor. • Se ajustaron incorrectamente los controles de la superficie de cocción. <ul style="list-style-type: none"> - Compruebe que se ajustó el control correspondiente de la unidad de superficie que está usando. 														
Las unidades de superficie dejan de brillar cuando se les cambia a un ajuste más bajo.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. La unidad de control está aún encendida y caliente. 														
Zonas descoloridas en la superficie de cocción.	<ul style="list-style-type: none"> • No se limpiaron los derrames de alimentos antes de usar la estufa de nuevo. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la sección Cómo limpiar la superficie de cocción de vidrio. • Superficie caliente en un modelo con una superficie de cocción de color claro. <ul style="list-style-type: none"> - Esto es normal. Cuando la superficie lisa está caliente puede aparecer descolorida. Eso es temporal y desaparece cuando la superficie se enfría. 														
Las unidades de superficie ciclan entre encendido y apagado frecuentemente	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. <ul style="list-style-type: none"> - El elemento se enciende y se apaga para mantener la temperatura ajustada. 														

LOCALIZACIÓN Y REPARACIÓN DE AVERÍAS

Problema	Causa posible / Solución
El horno no funciona	<ul style="list-style-type: none"> • El enchufe de la estufa no se insertó completamente dentro del tomacorriente. <ul style="list-style-type: none"> - Cerciórese que el enchufe eléctrico está conectado a un tomacorriente activo y conectado a tierra correctamente. • Es posible que se fundiera un fusible o se disparara un disyuntor en su casa. <ul style="list-style-type: none"> - Reponga el fusible o restablezca el disyuntor. • Se ajustaron incorrectamente los controles del horno. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la sección Cómo usar el horno. • El horno está demasiado caliente. <ul style="list-style-type: none"> - Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.
El artefacto no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Cerciórese de que el cable esté bien enchufado en el tomacorriente. Compruebe los disyuntores. • El cableado de servicio no está completo. Solicite ayuda de su reparador de electrodomésticos. • Interrupción de alimentación de energía. Para estar seguro, compruebe la iluminación en su hogar. Solicite los servicios de su proveedor de energía eléctrica local.
Se visualiza un mensaje PF, HS del control del horno.	<ul style="list-style-type: none"> • El mensaje PF siempre aparecerá cuando se presente una interrupción de la fuente de alimentación al artefacto. Para eliminar el mensaje PF presione el botón de control CLEAR/OFF y cerciórese de que restablece la hora correcta del día. • Para borrar el mensaje HS presione el botón ON/OFF.
La lámpara del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Reponga la bombilla o apriétela. Consulte la sección Cambio de la lámpara del horno en este manual del propietario.
El horno humea excesivamente durante el asado.	<ul style="list-style-type: none"> • El control no se ajustó debidamente. Siga las instrucciones en Ajustar los controles del horno. • Cerciórese de que la puerta del horno esté abierta en la posición de retención para asar. • La carne está demasiado cerca del elemento. Vuelva a colocar el anaquel para lograr la holgura adecuada entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento del asador para dorar rápidamente. • La carne no estaba preparada correctamente. Quite la grasa sobrante de la carne. Solamente recorte los bordes grasientos para impedir que se enrosquen, pero no corte la carne. • Insértela con el lado contrario hacia arriba en la bandeja del asador y que la grasa no se esté escurriendo. Siempre coloque la rejilla en la bandeja de asado con los travesaños de la parrilla hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa se escurra en la bandeja. • La grasa se ha acumulado en las superficies del horno. Es necesario limpiar regularmente cuando se asa con frecuencia. La grasa antigua o las salpicaduras de los alimentos pueden humear en exceso.
Los alimentos no se hornean o asan correctamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Se ajustaron incorrectamente los controles del horno. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la sección Cómo usar el horno. • La posición del anaquel no es correcta o no está nivelado. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la sección Cómo usar el horno. • Los utensilios de cocina no son los adecuados o se utilizan utensilios del tamaño incorrecto. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la sección Cómo usar el horno. • Se debe ajustar el sensor del horno. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte cómo ajustar la temperatura del horno en la sección Option.
Los alimentos no se asan debidamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Se ajustaron incorrectamente los controles del horno. <ul style="list-style-type: none"> - Cerciórese de que presiona el botón BROIL • Se usa una posición del anaquel inadecuada. <ul style="list-style-type: none"> - Consulte la Guía del asado, página 23. • Los utensilios de cocina no son adecuados para asar. <ul style="list-style-type: none"> - Use bandeja de asado y la rejilla que viene con su estufa.

LOCALIZACIÓN Y REPARACIÓN DE AVERÍAS

Problema	Causa posible / Solución
Los alimentos no se asan debidamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Se usó papel de aluminio en la bandeja de asado y la rejilla y la abertura no se ajustaron correctamente y como se recomienda. - Consulte la sección Cómo usar el horno. • La tensión de línea puede estar baja en algunas zonas. - Precaliente el elemento del asador durante 10 minutos. - Consulte la Guía del asado, página 23.
El horno está muy caliente o muy frío	<ul style="list-style-type: none"> • Se debe ajustar el sensor del horno. - Consulte cómo ajustar la temperatura del horno en la sección Option.
Rayones o raspaduras en la superficie de cocción	<ul style="list-style-type: none"> • Las partículas ásperas como sería la sal o la arena que se encuentran entre la superficie de cocción y los utensilios pueden causar rayones. Cerciórese de que las superficies de cocción y los fondos de los utensilios estén limpios antes de utilizarlos. Los rayones pequeños no afectan la cocción y serán cada vez menos visibles con el transcurso del tiempo. • Se han usado materiales de limpieza no recomendados para las superficies de cocción de vidrio cerámico. Consulte la sección Cómo limpiar la superficie de cocción de vidrio en la página 32 de la sección MANTENIMIENTO. • Se han usado utensilios de cocina con fondos rugosos. Use utensilios de cocina lisos y de fondo plano.
Marcas metálicas	<ul style="list-style-type: none"> • Se ha raspado la superficie de cocción con utensilios metálicos. No deslice los utensilios de metal en la superficie de cocción. Para quitar las marcas use una crema de limpieza de superficies de vidrio cerámico. Consulte la sección Cómo limpiar la superficie de cocción de vidrio en la página 32 de la sección MANTENIMIENTO.
Depósitos o manchas de color marrón	<ul style="list-style-type: none"> • Los derrames se han adherido a la superficie. Utilice el raspador para quitar la suciedad. Consulte la sección Cómo limpiar la superficie de cocción de vidrio en la página 32 de la sección MANTENIMIENTO.
Zonas decoloradas con visos metálicos	<ul style="list-style-type: none"> • Depósitos minerales del agua o de los alimentos. Quítelos con una crema limpiadora de superficies de cocción de vidrio cerámico. Use utensilios de cocina con fondo limpio y seco.
No funciona la limpieza automática del horno	<ul style="list-style-type: none"> • La temperatura del horno es demasiado alta para ajustar una actividad de limpieza automática. - Deje enfriar el horno y restablezca los controles. • Se ajustaron incorrectamente los controles del horno. - Consulte la sección Horno de limpieza automática. • No podrá iniciarse un ciclo Self—Clean si es que está activa la característica Oven Lockout o si la superficie radiante queda encendida.
Sonido de "crujidos" o "estallidos".	<ul style="list-style-type: none"> • Así suena el horno cuando se calienta y se enfría durante las funciones de cocción y limpieza. - Esto es normal.
Humos en exceso durante un ciclo de limpieza automática.	<ul style="list-style-type: none"> • Demasiada suciedad. - Pulse el botón CLEAR/OFF. Abra las ventanas para expulsar el humo de la habitación. Espere hasta que se cancele el modo de limpieza automática. Limpie la suciedad acumulada y restablezca la limpieza.
La puerta del horno no abre después de un ciclo de limpieza automática.	<ul style="list-style-type: none"> • El horno está demasiado caliente. - Deje enfriar el horno por debajo de la temperatura de bloqueo.
El horno no quedó limpio después de un ciclo de limpieza automática.	<ul style="list-style-type: none"> • No se han ajustado correctamente los controles del horno. - Consulte la página 29 de la sección Limpieza automática. • El horno está sumamente sucio. - Antes de comenzar el ciclo de limpieza limpie todos los derrames densos. Los hornos sumamente sucios podrían necesitar un ciclo de limpieza nuevo o que dure un lapso de tiempo más prolongado.

LOCALIZACIÓN Y REPARACIÓN DE AVERÍAS

Problema	Causa posible / Solución
Se visualiza CLEAN destellando.	<ul style="list-style-type: none"> • Se seleccionó el ciclo de limpieza automática pero la puerta no está cerrada. - Cierre la puerta del horno.
Cuando quiere cocinar, tanto la lámpara como el icono DOOR LOCKED están encendidos.	<ul style="list-style-type: none"> • La puerta del horno permanece bloqueada ya que la temperatura interior del horno no ha llegado por debajo de la temperatura de bloqueo. - Pulse el botón CLEAR/OFF. Deje enfriar el horno.
Vapor por el respiradero	<ul style="list-style-type: none"> • Cuando use la característica de convección, es normal ver que el vapor escape por el respiradero del horno. La cantidad de vapor que se puede ver aumentará en la medida que aumenta el número de anaqueles o la cantidad de alimentos que se está cocinando. - Esto es normal.
Salen del respiradero olores aceitosos o a quemado.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal para un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo. - Para acelerar este proceso, ajuste un ciclo de limpieza automática de al menos 3 horas. - Consulte la página 29 de la sección Limpieza automática.
Ruidos del ventilador	<ul style="list-style-type: none"> • Un ventilador de convección podría encenderse o apagarse automáticamente. - Esto es normal.
Los anaqueles del horno no se deslizan con facilidad.	<ul style="list-style-type: none"> • Los anaqueles brillantes de color plateado se limpiaron con un ciclo de limpieza automática. - Aplique un poco de aceite vegetal a una toalla de papel y limpie los extremos de los anaqueles del horno con la toalla de papel.
Ventilador de convección a veces	<ul style="list-style-type: none"> • El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de cocción por convección. - Esto es completamente normal y es debido a la necesidad de permitir un calentamiento más uniforme durante el ciclo. Esto no es síntoma de avería, debe considerarse una función normal.

MEMO

MEMO

MEMO

