

# Guía de uso y cuidado

Estufa eléctrica independiente de 30" Wave-Touch<sup>MR</sup>



 **Electrolux**

## Índice

Dónde obtener información .....	2
<b>SEGURIDAD</b> .....	<b>3 a 5</b>
<b>Características</b> .....	<b>6 a 9</b>
<b>Primeros pasos</b> .....	<b>10 a 11</b>
• Encendido, funciones de la pantalla de control y temporizadores .....	10
• Bloqueo del control y luces del horno .....	11
<b>Ajustes recomendados para obtener los mejores resultados</b> .....	<b>12 a 13</b>
<b>Cocción en la superficie de cocción</b> .....	<b>14</b>
<b>Ajuste de los controles superiores</b> .....	<b>15 a 18</b>
• Ajuste de la cubierta Wave-Touch <sup>MR</sup> .....	16 a 17
• Ajuste de la zona calentadora .....	18
<b>Opciones disponibles para la cocción (índice)</b> .....	<b>19</b>
<b>Ajuste de los controles del horno</b> .....	<b>20 a 42</b>
• Precalentamiento rápido .....	20
• Horneado .....	21
• Uso del temporizador de cocción .....	22
• Uso del tiempo de cocción con tiempo de finalización .....	23
• Asado a la parrilla .....	24 a 25
• Horneado por convección .....	26
• Uso de la conversión de convección .....	27
• Asado por convección .....	28 a 29
• Sonda .....	30 a 31
• Asado a la parrilla por convección .....	32
• Mantener caliente .....	33
• Cocción lenta .....	34
• Pavo perfecto .....	35
• Descongelamiento .....	36
• Deshidratación .....	36
• Fermentado de pan .....	37
• Almacenamiento y uso de las recetas favoritas .....	38
• Cocción en varias etapas .....	39 a 40
• Ajuste del modo sabático .....	41 a 42
<b>Ajuste de los controles del horno inferior</b> .....	<b>43 a 45</b>
• Horneado .....	43 a 44
• Mantener caliente .....	44 a 45
<b>Ajuste de sus preferencias</b> .....	<b>46 a 51</b>
• Preferencias del usuario de Wave-Touch <sup>MR</sup> .....	46
• Ajuste del reloj ("CLO") .....	46
• Ajuste del despliegue del reloj ("CLO") .....	46
• Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas) ("CLO") .....	47
• Cambio entre °F o °C ("F-C") .....	47
• Ajuste del modo de ahorro de energía después de 12 horas ("ES") .....	48
• Ajuste de las opciones de sonido ("AUD") .....	48
• Ajuste de la temperatura del horno ("UPO") .....	49
• Ajuste de la temperatura del horno inferior ("UPO") .....	49
• Restablecimiento de la configuración predeterminada de fábrica (RST) .....	50
• Tabla de preferencias del usuario .....	51
<b>Autolimpieza</b> .....	<b>52 a 53</b>
<b>Cuidado y limpieza</b> .....	<b>54 a 61</b>
• Recomendaciones de limpieza .....	54 a 55
• Mantenimiento de la cubierta .....	56
• Limpieza de la cubierta .....	56 a 57
• Desinstalación de la puerta del horno .....	58 a 59
• Cambio de las bombillas del horno .....	60 a 61
<b>Soluciones de problemas comunes</b> .....	<b>62 a 64</b>
<b>Información de la garantía de los electrodomésticos grandes</b> .....	<b>67</b>

## Lea y conserve este manual.

Gracias por elegir **Electrolux**, la nueva marca premium de electrodomésticos para el hogar. Esta *Guía de uso y cuidado* forma parte de nuestro compromiso de satisfacer al cliente y de ofrecer un producto de calidad a través de la vida útil de su nuevo electrodoméstico.

Consideramos que con su compra se establece el comienzo de una relación. A fin de garantizarle un servicio técnico útil, le sugerimos que anote en esta página la información importante sobre el producto.

## Anote estos datos para referencia futura

Fecha de compra

---

Número de modelo Electrolux

---

Número de serie Electrolux (ver ilustración para la ubicación)

---

### **NOTA**

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

## ¿Preguntas?

Para obtener asistencia telefónica gratuita en los Estados Unidos y Canadá:

**1-877-4ELECTROLUX (1-877-435-3287)**

Para obtener asistencia e información sobre el producto en línea, visite: <http://www.electroluxusa.com>

## Instrucciones importantes de seguridad

### Aprenda a reconocer los símbolos, palabras y etiquetas de seguridad

Las indicaciones de seguridad presentes en este manual están etiquetadas como “ADVERTENCIA” o “PRECAUCIÓN” de acuerdo con el nivel de riesgo.

#### ADVERTENCIA

Este símbolo le advertirá sobre situaciones que pueden causar lesiones personales graves, la muerte o daños materiales.

#### PRECAUCIÓN

Este símbolo le advertirá sobre situaciones que pueden causar lesiones personales o daños materiales.

### Lea todas las siguientes instrucciones de seguridad antes de usar este electrodoméstico:

- **Retire todas las cintas y los materiales de empaque antes de usar la estufa.** Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la estufa. Nunca deje que los niños jueguen con los materiales de empaque.
- **Instalación correcta—Asegúrese de que su electrodoméstico haya sido correctamente instalado y puesto a tierra en forma adecuada por un técnico calificado, de acuerdo con la norma ANSI/NFPA No. 70 del Código Eléctrico Nacional (última edición) y con los requisitos de los códigos eléctricos locales.** Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de esta estufa.  
Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica de la estufa en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.
- **Mantenimiento por el usuario—No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales.** Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico calificado. Esto puede reducir el riesgo de lesiones personales y daños a la estufa.
- **Nunca modifique ni altere la construcción de una estufa quitando los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o soportes antivuelco o cualquier otra pieza de la estufa.**
- **Forros protectores—**No use papel de aluminio para forrar el fondo del horno excepto según se sugiere en esta guía. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

#### ADVERTENCIA

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



Para reducir el riesgo de vuelco, la estufa debe fijarse con los soportes antivuelco debidamente instalados que se proporcionan con la estufa. Para comprobar que el soporte está instalado correctamente, verifique visualmente que la pata de nivelación trasera queda insertada y firmemente fijada en el soporte antivuelco al retirar el panel inferior o el cajón de almacenamiento. En el caso de los modelos equipados con un cajón calentador, sostenga el borde superior trasero de la estufa e intente con cuidado inclinarla hacia delante. Consulte las instrucciones de instalación para montar correctamente el soporte antivuelco.



#### ADVERTENCIA

- **Nunca use este electrodoméstico para calentar o como calefacción de la habitación.**
- **No use el horno, el cajón calentador o el horno inferior (si los tiene) para guardar utensilios.**
- **Si se para, se apoya o se sienta en las puertas o cajones de esta estufa puede provocar lesiones graves y puede también dañar la estufa.** No permita que los niños trepen o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño en una puerta abierta puede volcar la estufa causando quemaduras graves u otro tipo de lesiones.

#### PRECAUCIÓN

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

**Conserve estas instrucciones para referencia futura.**

## Instrucciones importantes de seguridad

- **Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico—No se deben guardar materiales inflamables en el horno principal, en el horno inferior, cerca de los elementos superiores o en el cajón de almacenamiento.** Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, sobre la estufa o cerca de ella.
- **No deje a los niños solos. No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico.** Nunca debe permitirseles que se sienten o se apoyen en ninguna parte del electrodoméstico.
- **NO TOQUE LAS ZONAS DEMARCADAS DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN, LAS ÁREAS CERCANAS A ESTAS ZONAS, LOS ELEMENTOS CALEFACTORES O LAS SUPERFICIES INTERIORES DE LOS HORNOS.** TODAS las zonas de cocción de la superficie y los elementos calefactores del horno pueden estar calientes, aún cuando su color sea oscuro. Las áreas cercanas a las zonas de cocción pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso de la estufa, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que se hayan enfriado. Entre estas áreas se encuentran la superficie de cocción, las superficies orientadas hacia la superficie de cocción, las aberturas de los respiraderos del horno, las superficies cercanas a estas aberturas, la puerta y la ventana del horno.
- **Vista ropa adecuada—Nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando utilice este electrodoméstico.** No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.
- **No use agua ni harina para apagar un incendio de grasa—Apague el fuego con la tapa de un sartén o utilice bicarbonato de sodio o un extintor de espuma o de producto químico seco.**
- **Cuando caliente grasa o aceite, vigílela atentamente.** La grasa o el aceite se pueden inflamar si se calientan demasiado.
- **Use sólo tomaallas secos—Los tomaallas mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras por vapor.** No deje que los tomaallas toquen los elementos calientes. No use toallas u otros materiales gruesos en vez de tomaallas.
- **No caliente envases de alimentos cerrados—La acumulación de presión puede reventar el envase y ocasionar lesiones.**
- **Si no va a utilizar más la estufa y la va a guardar o desechar, quite la puerta del horno de la estufa.**

### IMPORTANTE

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

### Instrucciones importantes para usar su estufa

- **Familiarícese con cada uno de los controles de las zonas de cocción.** Coloque un utensilio con alimento en el elemento antes de encenderlo y apague la zona de cocción antes de retirar el utensilio.
- **Use utensilios de tamaño adecuado—**Este electrodoméstico está equipado con uno o más elementos superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan el fondo plano y lo suficientemente grande para cubrir la superficie del elemento. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesto a contacto directo parte del elemento calefactor y se puede quemar la ropa. Una relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el tamaño de la superficie del elemento también mejorará la eficiencia.
- **Las manijas del utensilio deben estar orientadas hacia el centro de la estufa y no deben estar colocadas sobre otros elementos cercanos—**Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, la manija del mismo debe estar colocada de tal manera que quede orientada hacia el centro del electrodoméstico y que no se extienda sobre elementos superiores cercanos.
- **Nunca deje sin vigilancia los elementos superiores encendidos en los ajustes altos—**Al hervir se derrama el contenido produciendo derrames de grasa que se pueden encender o se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya consumido.
- **No sumerja ni ponga en remojo los elementos calefactores desmontables—**Los elementos calefactores nunca se deben sumergir en agua. Los elementos se limpian por sí mismos durante el funcionamiento normal.
- **Utensilios de cocina de cerámica—**Sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para usar en la superficie de cocción de la estufa sin que se quiebren con el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para uso en la superficie de cocción de la estufa.
- **Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.**

## Instrucciones importantes de seguridad

### Para los modelos con cubierta de vidrio cerámico

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

### Instrucciones importantes para usar el horno

- **Abra con cuidado la puerta del horno o el cajón calentador (si lo tiene)**—Manténgase al costado de la estufa cuando abra la puerta del horno caliente. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- **Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno.** El respiradero del horno se encuentra debajo del elemento superior trasero izquierdo si su modelo está equipado con elementos tubulares. El respiradero del horno se encuentra debajo del protector trasero para los modelos equipados con superficies de cocción de vidrio cerámico. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, ya que se pueden ocasionar quemaduras graves. Además, no coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o encenderse.
- **Colocación de las parrillas del horno.** Siempre coloque las parrillas del horno en la posición deseada solamente cuando el horno esté frío. Si la parrilla se debe cambiar cuando el horno está caliente, hágalo con sumo cuidado. Use tomaollas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. No deje que los tomaollas toquen los elementos calientes del horno. Quite todos los utensilios de la parrilla antes de retirarla.
- **No use la asadera sin el inserto.** La asadera y el inserto permiten drenar la grasa y protegerla contra el calor del asador.
- **No cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio.** La grasa y el aceite expuestos pueden encenderse.

### Instrucciones importantes para la limpieza de su estufa

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

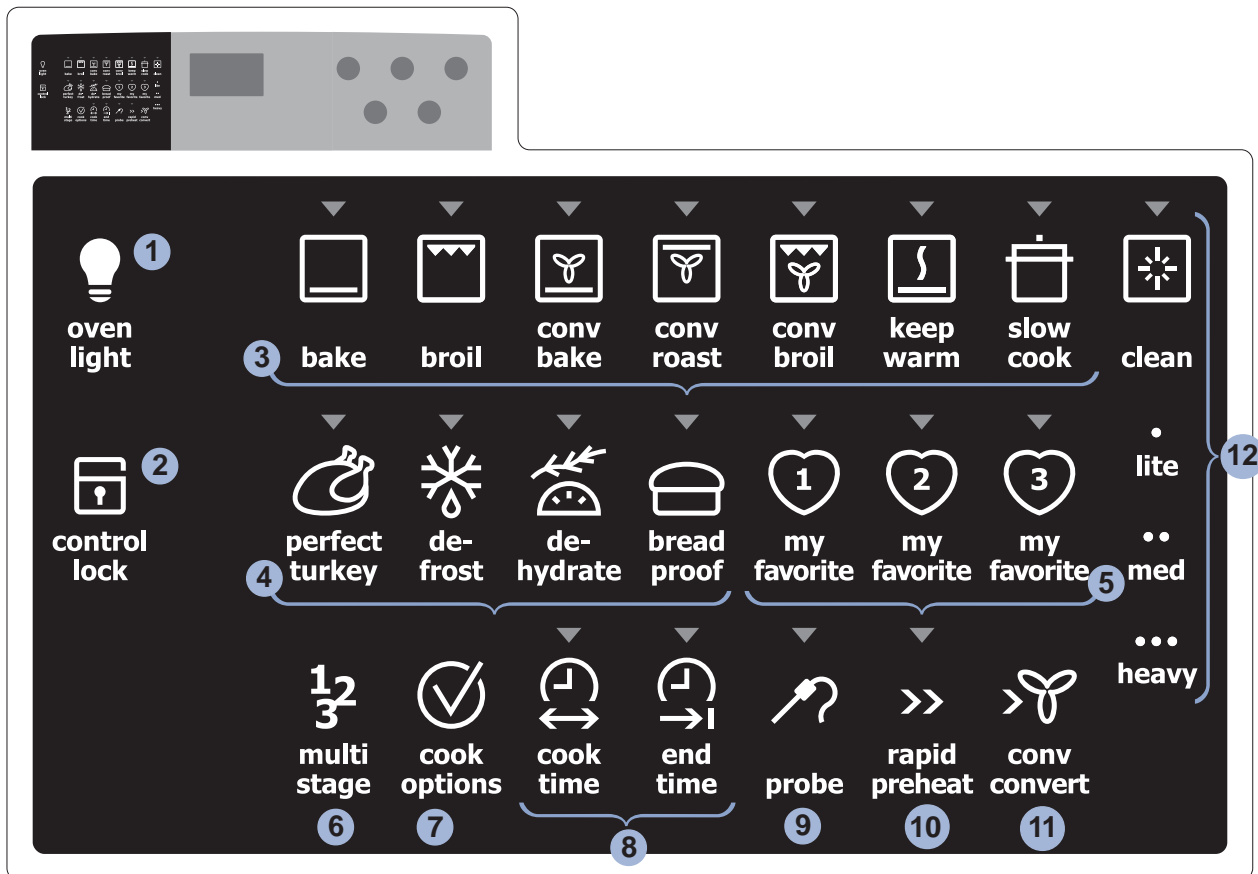
### Hornos con autolimpieza

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

### Aviso importante sobre seguridad

La ley del estado de California sobre seguridad y contaminación del agua potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que el gobernador de California publique una lista de las sustancias que según el estado de California causan cáncer, defectos congénitos o daño al sistema reproductor y exige que los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

## Características y opciones del horno

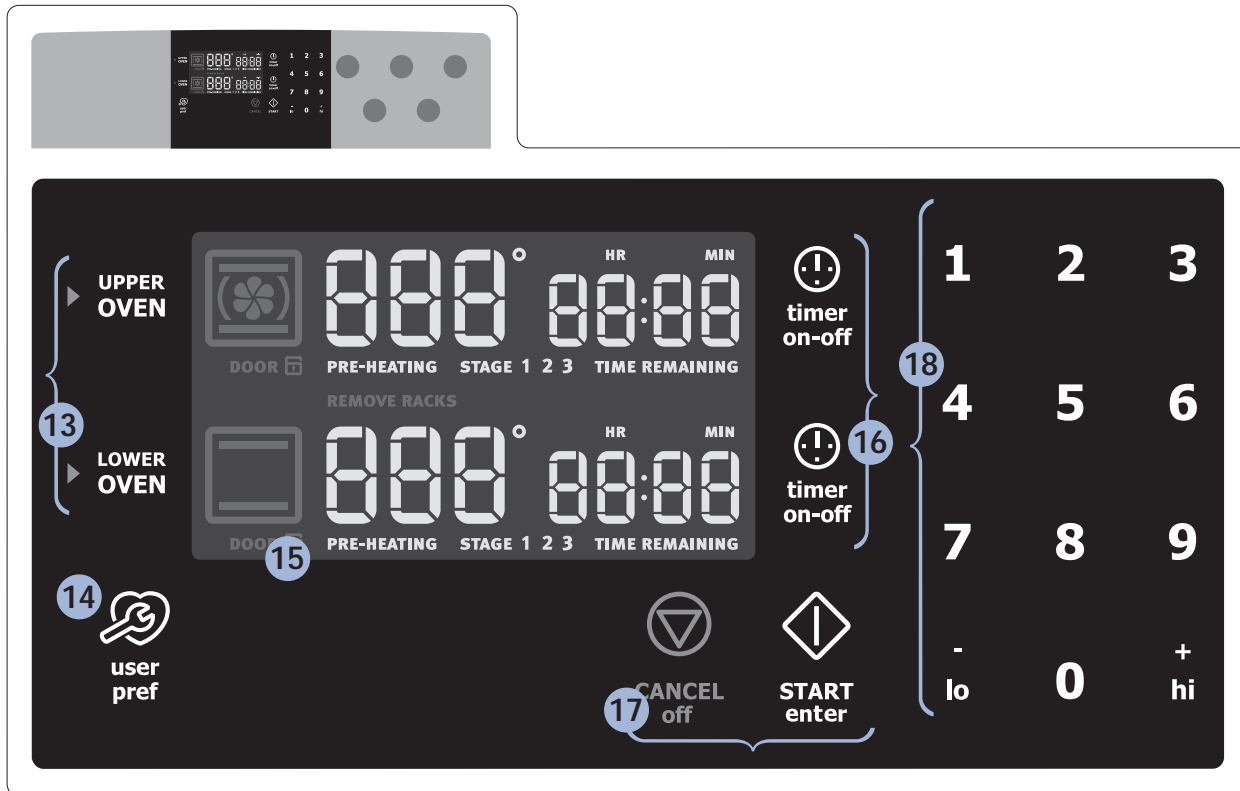


1. Luces interiores del horno Luxury-Lighting<sup>MR</sup> (pág. 11)
2. Bloqueo del control (pág. 11)
3. Cocción normal
  - Horneado (pág. 21)
  - Asado a la parrilla (págs. 24 a 25)
  - Horneado por convección (pág. 26)
  - Asado por convección (págs. 28 a 29)
  - Asado a la parrilla por convección (pág. 32)
  - Mantener caliente (pág. 33)
  - Cocción lenta (pág. 34)
4. Cocción especializada
  - Pavo perfecto (pág. 35)
  - Descongelación (pág. 36)
  - Deshidratación (pág. 36)
  - Fermentado de pan (pág. 37)
5. Ajustes favoritos (pág. 38)
6. Cocción en varias etapas (pág. 39 a 40)
7. Opciones de cocción
8. Tiempo de cocción
  - Tiempo de cocción (pág. 22)
  - Hora de finalización (pág. 23)
9. Sonda de carne (págs. 30 a 31)
10. Pre calentamiento rápido (pág. 20)
11. Conversión de convección (pág. 27)
12. Limpieza (págs. 52 a 53)

## Ajustes mínimos y máximos del control

Función	Temp. mín.	Temp. máx.
Horneado (superior)	170°F / 76°C	550°F / 288°C
Horneado (inferior)	170°F / 76°C	450°F / 232°C
Fermentado de pan	Bajo (85°F / 30°C)	Alto (100°F / 38°C)
Asado a la parrilla	300°F / 148°C	550°F / 288°C
Horneado por convección	170°F / 76°C	550°F / 288°C
Asado por convección	170°F / 76°C	550°F / 288°C
Asado a la parrilla por convección	300°F / 148°C	550°F / 288°C
Mantener caliente	150°F / 66°C	190°F / 88°C
Cocción lenta	Bajo (255°F / 108°C)	Alto (275°F / 135°C)
Deshidratación	100°F / 38°C	225°F / 108°C
Pavo perfecto	300°F / 148°C	550°F / 288°C

## Pantalla y teclas del control del horno



### 13. Teclas del horno Perfect-Pair<sup>MR</sup>

- Horno superior Sure-2-fit<sup>MR</sup>
- Horno inferior

### 14. Preferencias del usuario (págs. 46 a 51)

Las siguientes opciones están disponibles bajo la opción de preferencias del usuario:

- Ajuste del reloj (págs. 10 y 46)
- Ajuste del despliegue del reloj (pág. 46)
- 12 h / 24 h (pág. 47)
- Restablecimiento o programación de diferencia de temperatura del horno superior (ajuste de temp.) ("UPO") (págs. 47 a 48)
- Fahrenheit/Centígrados (pág. 48)
- Ajuste de las opciones de sonido (pág. 49)
- Encendido/apagado de la función de ahorro de energía después de 12 horas (pág. 49)
- Restablecimiento de las opciones de fábrica (pág. 50)

### 15. Pantalla del horno

### 16. Temporizadores (pág. 10)

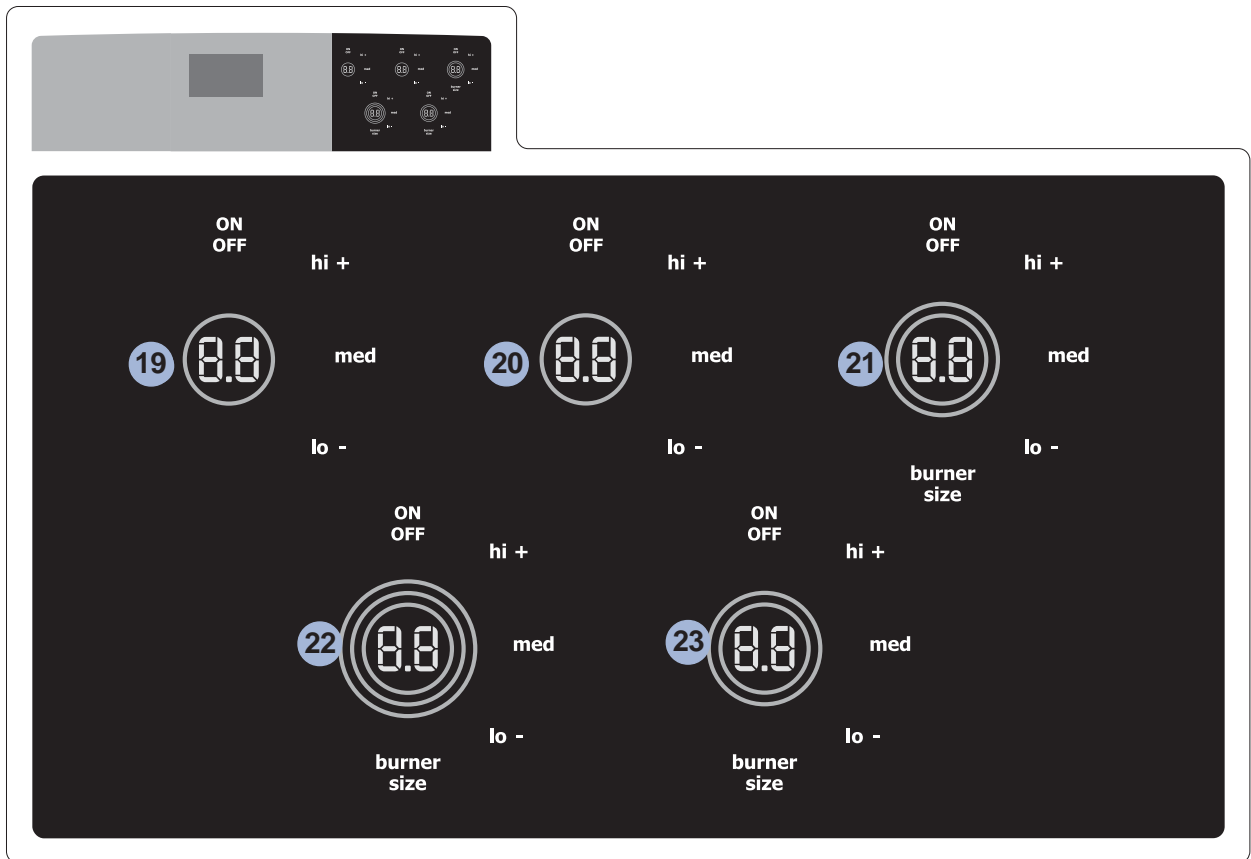
### 17. Anulación y encendido

### 18. Teclado numérico

### Ajustes mínimos y máximos de tiempo

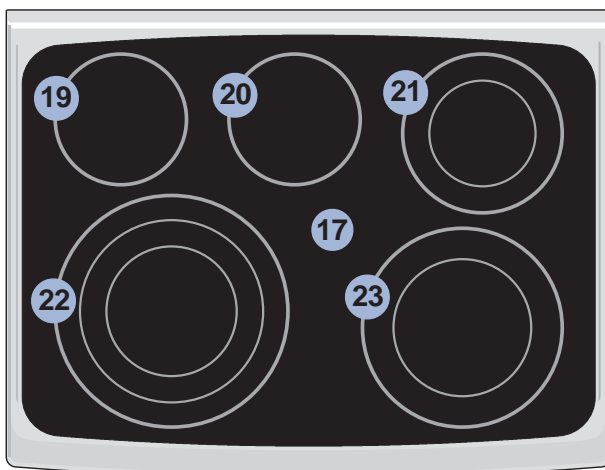
Función	Tiempo mín.	Tiempo máx.
Temporizador 1	1 min.	11 h 59 min.
Temporizador 2	1 min.	11 h 59 min.
Formato de 12 horas	1:00 h	11 h 59 min.
Formato de 24 horas	0:00 h	23 h 59 min.
Tiempo de cocción, 12 horas	1 min.	11 h 59 min.
Tiempo de cocción, 24 horas	1 min.	23 h 59 min.
Hora de finalización, 12 horas	1:00 h	12 h 59 min.
Hora de finalización, 24 horas	0:00 h	23 h 59 min.
Duración de la autolimpieza	Suciedad leve (2 h)	Suciedad más fuerte (4 h)

## Pantalla de control de la cubierta



Controles de la cubierta (págs. 15 a 18)

- 19. Elemento radiante sencillo trasero izquierdo de 6" (1.200 W)
- 20. Elemento de zona calentadora de 6" (100 W)
- 21. Elemento radiante expansible trasero derecho de 5" a 7" (750 W a 1.800 W)
- 22. Elemento radiante expansible delantero izquierdo de 6" a 9" a 12" (1.000 W a 2.000 W a 2.700 W)
- 23. Elemento radiante expansible delantero derecho de alta potencia de 6" a 9" (1.200 W a 3.000 W)

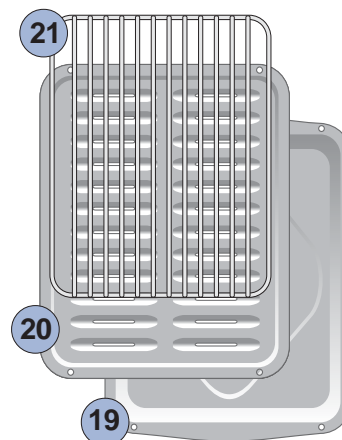
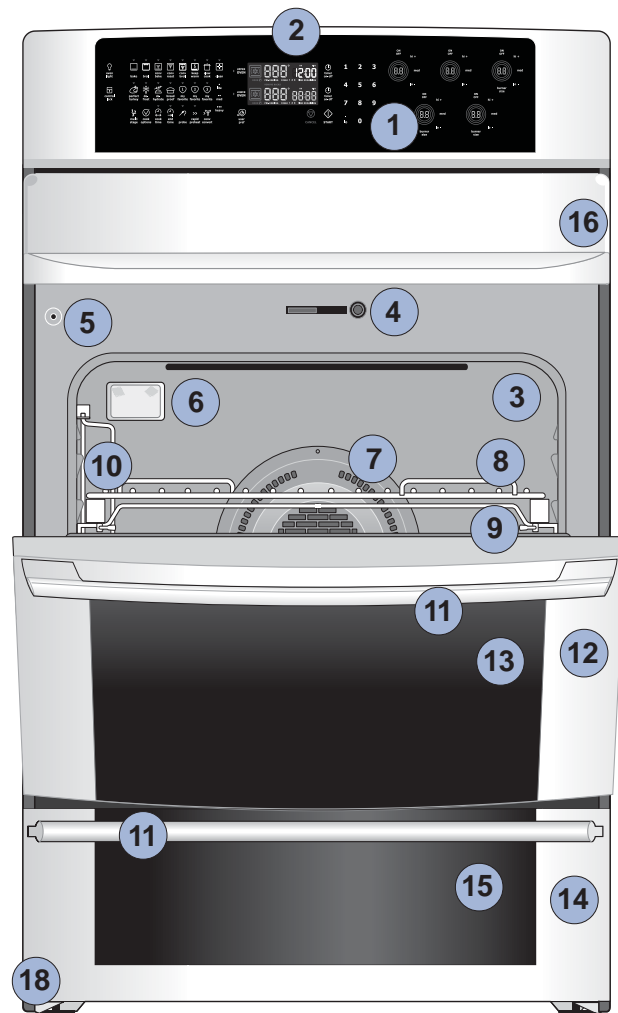




## Características de la estufa

Las características de su estufa eléctrica incluyen lo siguiente:

1. Panel de control de vidrio activado al tacto.
2. Controles y temporizadores electrónicos para el horno y los elementos superiores.
3. Interior del horno azul cobalto con autolimpieza.
4. Gancho de la puerta del horno para la autolimpieza.
5. Interruptor automático de la puerta para la luz del horno.
6. 2 luces interiores estilo teatro para el horno superior
7. Ventilador de convección y cubierta.
8. 2 parrillas completamente extensibles con rieles telescópicos para el horno.
9. 1 parrilla plana (no ilustrada) y una parrilla irregular (no ilustrada) para el interior del horno
10. Sensor de rejilla de riel del horno
11. Manija grande de metal de una sola pieza para el horno.
12. Paneles y moldura exteriores de acero inoxidable o de colores concordantes para el horno.
13. Ventana de vidrio ahumado de ancho completo para la puerta del horno.
14. Horno inferior.
15. Ventana de vidrio para la puerta del horno inferior.
16. Cubierta con borde hacia arriba de acero inoxidable o de colores concordantes fácil de limpiar
17. Superficie de cocción de vidrio cerámico
18. Tornillos niveladores y soporte antivuelco (incluidos).
19. Asadera
20. Inserto de la asadera
21. Parrilla para asar por convección



## Ajuste inicial del reloj

Al **enchufar el electrodoméstico** o después de una **falla eléctrica**, deberá programar el reloj.

- La primera vez que enchufe el electrodoméstico, "12:00" destellará en la pantalla.
- Programe la hora del día usando las teclas numéricas y oprima **"START" (ENCENDIDO)** para fijarla.

Si programa una hora inválida, el control emitirá tres señales sonoras. Programe una hora del día válida y oprima la tecla **"START" (ENCENDIDO)**. Si oprime la tecla **"CANCEL" (ANULAR)**, el reloj regresará a las **12:00**.

Oprima la tecla de preferencias del usuario para modificar la hora del día durante otras situaciones tales como el ajuste del horario de verano.

## Modos de despliegue del control

### Modo suspendido

El control permanecerá suspendido (*Fig. 1*) cuando no esté en uso, a menos que uno de los elementos esté caliente. Sólo la hora estará visible en este modo. Deberá reactivar el control para iniciar cualquier función.

### Modo activo

Para reactivar el control (*Fig. 2*), toque el panel de pantalla. Si no toca el panel de control durante los siguientes 2 minutos, el control regresará al modo suspendido. Para comenzar la cocción, debe elegir el horno superior, el horno inferior o un elemento superior. Las preferencias del usuario estarán disponibles en este estado, así como los temporizadores, la luz del horno y el bloqueo del control.

Modo suspendido

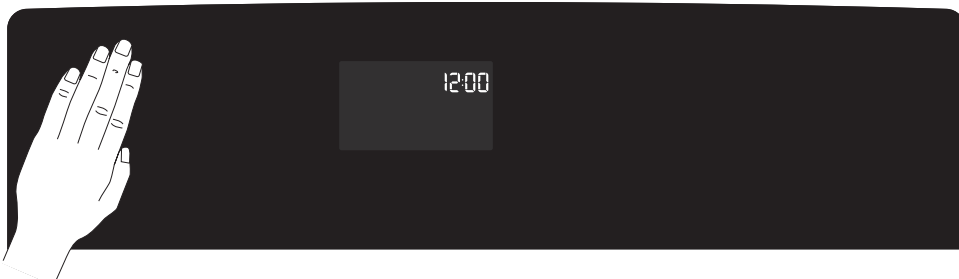


Fig. 1

Modo activo

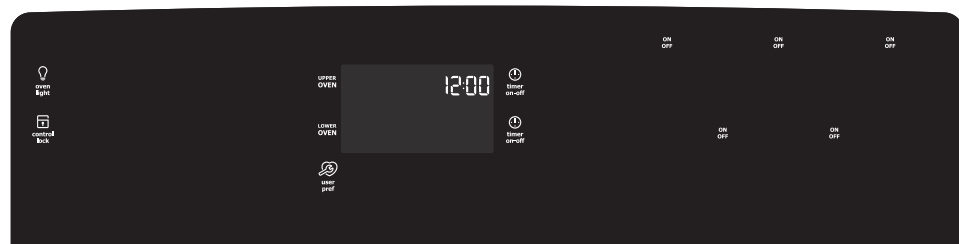


Fig. 2

## Temporizadores

Los dos temporizadores proporcionados con el control del horno sirven a modo de alertas adicionales en la cocina. Cuando un temporizador llega a 1 minuto en su cuenta regresiva, la pantalla muestra el conteo en segundos. Cuando el tiempo acabe, el temporizador activo emitirá una señal sonora, **"00:00"** se desplegará en la pantalla y la tecla del temporizador destellará.

Los siguientes ajustes aplican a los temporizadores:

- Tiempo mín.: 1 minuto
- Tiempo máx.: 11 horas 59 minutos

El siguiente ejemplo demuestra cómo programar el temporizador para 5 minutos:

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima <b>"TIMER" (TEMPORIZADOR)</b>	
2. Programe <b>5</b> minutos	<b>5</b>
3. Oprima <b>"TIMER" (TEMPORIZADOR)</b>	

Para anular el temporizador después de programarlo, oprima la tecla **"TIMER" (TEMPORIZADOR)** nuevamente.

### NOTA

El (los) temporizador(es) no afectarán el proceso de cocción.

## Cambio de ajustes

El software controla los hornos superior e inferior de manera que ambos pueden ser utilizados a la vez con ajustes diferentes. Es muy importante tener en cuenta que, antes de programar o ajustar la programación de cualquier horno, primero debe **seleccionar** cuál horno desea programar.

La pantalla mostrará cuál horno ha sido **seleccionado** para ser programado encendiendo una luz indicadora pequeña en forma de triángulo rojo junto al texto del horno superior o inferior (Fig. 1).

Si el triángulo rojo está activado junto al texto del horno superior pero desea ajustar la programación del horno inferior, oprima la tecla **LOWER OVEN** una vez para cambiar la selección del horno. Luego realice los ajustes que desee. Puede pasar de un horno a otro y hacer cambios en la configuración en cualquier momento. También puede realizar ajustes o modificaciones a la cubierta sin elegir ningún horno.



Fig. 1

## Despliegue de la temperatura de precalentamiento

Una vez que se haya iniciado una función de cocción para el horno superior o inferior, el control del horno mostrará la temperatura actual del horno durante el precalentamiento. Una vez que el horno alcance la temperatura programada, sólo se mostrará la temperatura programada.

## Bloqueo de los controles

La función de bloqueo del control bloquea los controles del horno, de la cubierta y la puerta del horno superior. El bloqueo de control sólo puede ser utilizado en el modo activo. El bloqueo de control no anulará la luz del horno (siempre podrá encenderla).

El siguiente ejemplo muestra cómo bloquear el horno superior y la cubierta:

Ejemplo	
Paso	Oprima

Para bloquear el teclado, oprima y mantenga oprimida la tecla **"CONTROL LOCK" (bloqueo del control)** durante 3 segundos.



Para desbloquear el teclado, oprima y mantenga oprimida la tecla **"CONTROL LOCK" (bloqueo del control)** durante 3 segundos.

**DOOR** destellará en la pantalla hasta que la puerta se haya bloqueado completamente. Una vez que la puerta se haya bloqueado, la luz indicadora de bloqueo de la puerta se encenderá. "LOC" se desplegará en el horno superior solamente.

No intente abrir la puerta del horno mientras la luz indicadora esté destellando.

Si un elemento aún está caliente cuando el bloqueo de control esté en uso, "HE" aparecerá en el panel de control.

## Luz del horno

Este electrodoméstico incluye luces estilo "teatro" en los hornos inferior y superior, las cuales aumentan su intensidad de manera gradual hasta alcanzar su nivel máximo.

La tecla controla las luces interiores del horno.

Este modelo incluye 2 luces de halógeno en el horno superior y una bombilla normal para electrodomésticos en la pared trasera del horno inferior.

Las luces interiores del horno se **ENCENDERÁN** automáticamente cuando se abra la puerta. Las luces permanecerán encendidas hasta que se cierre la puerta del horno.

Para reemplazar cualquiera de las bombillas interiores, consulte el apartado "Cambio de las bombillas del horno" en la sección "Cuidado y limpieza".

## Parrillas superiores del horno

### Tipos de parrillas del horno

Su electrodoméstico viene equipado con 2 estilos de parrillas interiores: 1 parrilla irregular y 2 parrillas completamente extensibles sobre rieles.

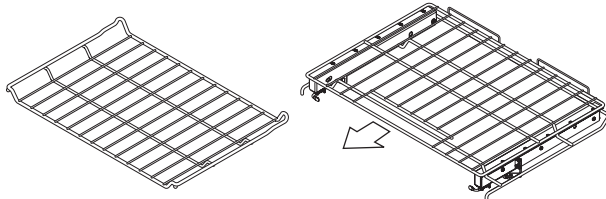


Fig. 1 Parrilla irregular del horno

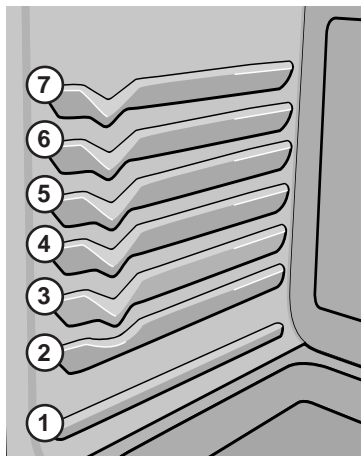
Fig. 2 Parrilla completamente extensible sobre rieles para el horno

### ⚠ PRECAUCIÓN

Siempre utilice tomaollas o guantes para hornos cuando retire alimentos o ajuste las rejillas del horno. Espere hasta que el horno se haya enfriado completamente si es posible. Las parrillas del horno pueden estar **CALIENTES** y pueden causar quemaduras.

La parrilla **irregular** (Fig. 1) puede ser utilizada en todas las posiciones. El diseño irregular ofrece opciones adicionales para platos altos. Para aprovechar al máximo el espacio disponible cuando prepare un pavo grande, le sugerimos que coloque la rejilla cerca del fondo (posición 1 o 2) (consulte la Fig. 3). No extienda la parrilla irregular sobre la puerta del horno cuando esté en la posición más baja.

Las parrillas completamente extensibles **con rieles** (Fig. 2) facilitan la preparación de los alimentos, especialmente cuando prepara platos más pesados. La parrilla del horno con rieles tiene 2 soportes que le permiten sacar los alimentos del horno sin esfuerzo y sin tocar las paredes laterales del horno.



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

Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas usando 2 parrillas, coloque los utensilios en las posiciones 2 y 5 (consulte la Fig. 3). Para obtener los mejores resultados cuando use una parrilla irregular, coloque los utensilios en la posición 2 o 3.

### Circulación del aire en el horno

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



Fig. 4 - Espacio adecuado entre los utensilios usando una sola parrilla.



Fig. 5 - Espacio adecuado entre los utensilios usando 2 parrillas.

## Parrillas superiores del horno

### PRECAUCIÓN

Siempre utilice tomaoallas o guantes para hornos cuando retire alimentos o ajuste las rejillas del horno. Espere hasta que el horno se haya enfriado completamente si es posible. Las parrillas del horno pueden estar **CALIENTES** y pueden causar quemaduras.

#### Instrucciones para retirar y reinstalar la parrilla irregular (no ilustrado)

- **Para retirar la parrilla**, tire de ella derecho hacia afuera hasta que llegue al tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.
- **Para volver a colocar la parrilla**, sitúela sobre los rieles de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla levemente hacia arriba y deslícela completamente hacia atrás a su posición final (no ilustrado).

#### Instrucciones para retirar y reinstalar las parrillas completamente extensibles con rieles

- **Para retirar la parrilla**, use sus dedos pulgares en las palancas de liberación a resorte izquierda y derecha (Fig. 1). Coloque el resto de sus manos sobre el borde delantero de la parrilla. Mientras oprime ambas palancas, tire **levemente** de la parrilla derecho hacia afuera y libere las palancas. Usando ambas manos, sostenga **las porciones superior e inferior** de la parrilla (Fig. 1); tire de la parrilla derecho hacia afuera usando ambas manos hasta alcanzar el tope (Fig. 2). Al llegar al tope, levante levemente la parte delantera de la parrilla y siga tirando de ella (Fig. 3). Asegúrese de sostener las porciones superior e inferior de la parrilla cuando la retire del horno o cuando la sostenga fuera del horno. Estas porciones se mueven de manera independiente y son difíciles de manipular a menos que estén juntas.
- **Para volver a instalar la parrilla**, levántela y colóquela de manera que descance uniformemente entre las paredes del horno sosteniéndola **por las porciones superior e inferior**. Incline la parte delantera de la parrilla levemente hacia arriba y deslícela hacia atrás a su posición final. Es posible que sea necesario usar cierta medida de fuerza para asegurarse de que la parrilla haya encajado completamente en su lugar.

### NOTA

**NO** intente cerrar la puerta del horno hasta haber colocado todas las parrillas del horno debidamente en su lugar. Asegúrese de que las parrillas entren en contacto con el sensor de parrilla vertical ubicado en la parte trasera de la pared izquierda del horno (consulte el punto N° 10 en la pág. 9).

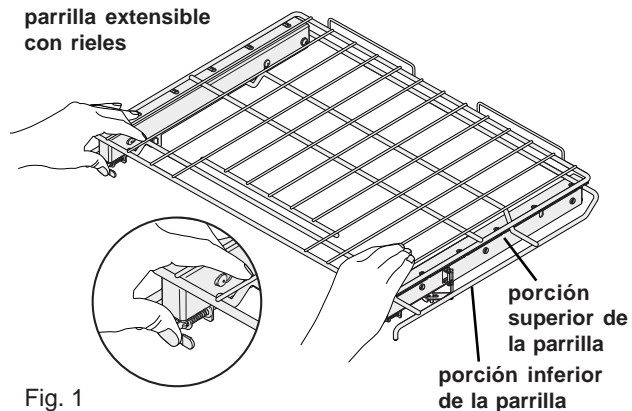


Fig. 1

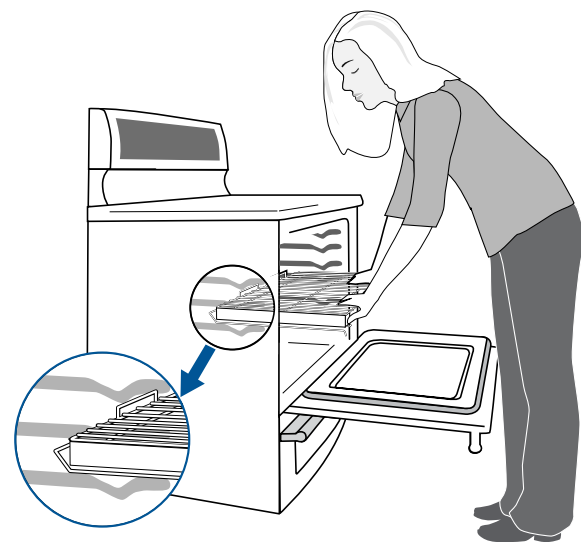


Fig. 2

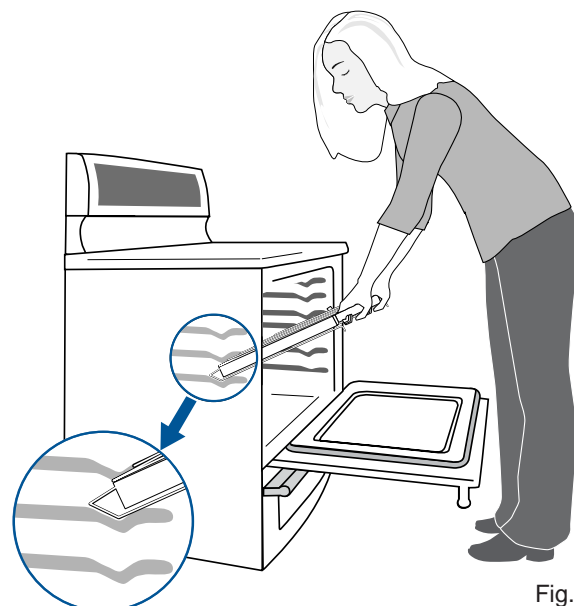


Fig. 3

## Utensilios

### Uso de los utensilios correctos

El tamaño y tipo de utensilios que use influirán en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados de la cocción. Los utensilios deben tener fondos planos que hagan buen contacto con la superficie completa del elemento calefactor. Verifique qué tan plano es el fondo del utensilio pasando una regla sobre el mismo.



Asegúrese de seguir las recomendaciones sobre los utensilios correctos a utilizar como se muestra.

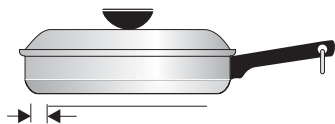
Los utensilios siempre deben:

- Tener fondo plano.
- Tener tapas bien ajustadas.
- Estar bien balanceados.
- Estar fabricados de materiales que conduzcan bien el calor.
- Ser fáciles de limpiar.
- Ser del mismo tamaño que el elemento.

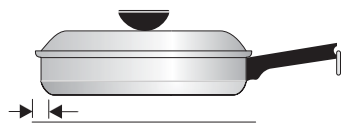
Los utensilios nunca deben:



- Tener fondo curvo o deformado.



- Sobrepasar el elemento en más de media pulgada.



- Ser más pequeño que el elemento.



- Tener una manija pesada que lo incline.

### Tipos de materiales de los utensilios

El material del utensilio determina qué tan uniforme y rápido se transfiere el calor del elemento superior al fondo del utensilio. Los materiales disponibles más populares son los siguientes:

- **Aluminio** - Excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras). Si los utensilios de aluminio se deslizan sobre la superficie de cocción de cerámica pueden dejar marcas metálicas que parecerán rayones. Limpie estas marcas inmediatamente.
- **Cobre** - Excelente conductor de calor, pero se decolora fácilmente. Puede dejar marcas metálicas en el vidrio cerámico (vea la sección sobre el aluminio arriba).
- **Acero inoxidable** - Conductor de calor lento que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.
- **Hierro fundido** - Mal conductor de calor pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en superficies de cocción de vidrio cerámico.
- **Porcelana esmaltada sobre metal** - Las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base. La porcelana esmaltada debe ser lisa para evitar rayar las superficies de cocción de vidrio cerámico.
- **Vidrio** - conductor de calor lento. No se recomienda su uso en superficies de cocción de vidrio cerámico porque puede rayar el vidrio.

Para más información sobre la superficie de cocción de vidrio cerámico, vea el apartado sobre la limpieza y mantenimiento de la superficie de cocción en la sección **Cuidado y limpieza**.

## Funcionamiento de la cubierta

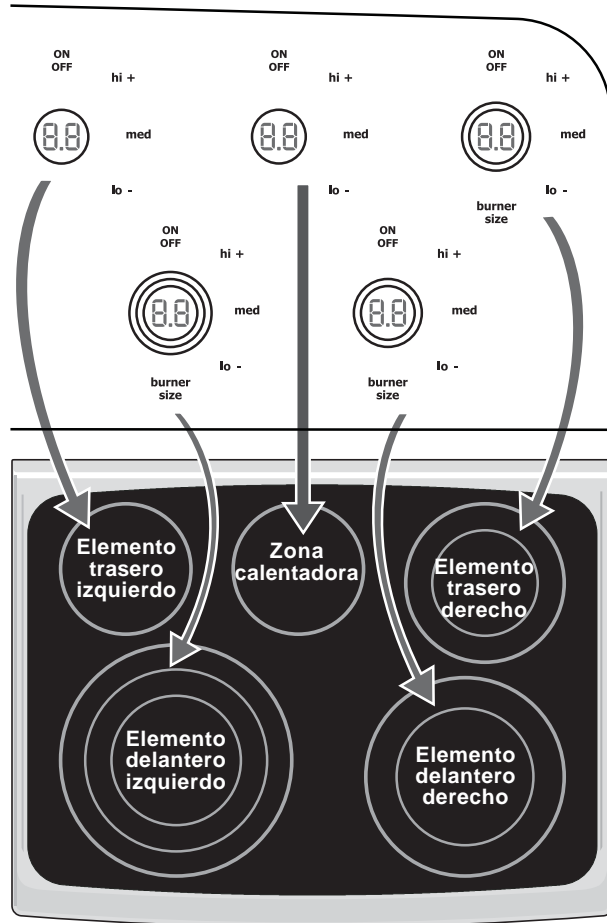
### Información sobre la superficie de cocción de vidrio cerámico

La superficie de cocción de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores ubicados debajo de la superficie del vidrio. El diseño de la cubierta de cerámica marca los bordes del elemento superior que se encuentra debajo. **Asegúrese** de que el diámetro del utensilio sea el mismo que el diámetro del elemento de la cubierta. El calor se transfiere hacia arriba a través de la superficie de cocción hasta el utensilio. Sólo se deben usar utensilios de fondo plano. El tipo y tamaño del utensilio, así como la cantidad de elementos superiores que estén en uso y sus ajustes respectivos, son factores que afectarán la cantidad de calor que se distribuirá a las áreas cercanas a los elementos superiores. Las áreas que rodean los elementos pueden **calentarse lo suficiente como para causar quemaduras**.

### Información sobre los elementos radiantes superiores

La temperatura del elemento se eleva de manera gradual y uniforme. A medida que la temperatura sube, el elemento brillará de color rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento pasará por un ciclo de encendido y apagado. El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calentamiento uniforme y constante durante el ciclo de apagado. Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.

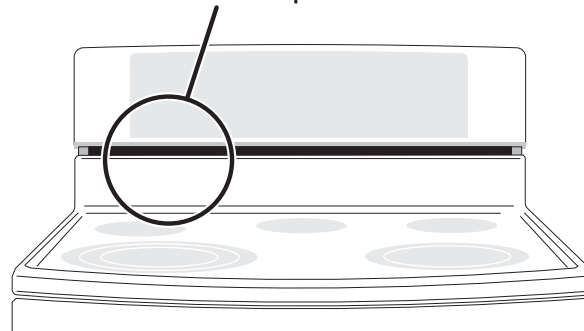
Esta estufa viene equipada con quemadores superiores radiantes con diferentes potencias. La capacidad de calentar alimentos más rápidamente y en mayores cantidades aumenta a medida que la potencia del elemento incrementa.



### Ubicación del respiradero del horno

La rejilla de ventilación del horno se encuentra debajo del lado izquierdo del panel de control. Cuando el horno superior esté encendido, el aire caliente pasará de manera natural a través de este respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado en el horno superior. **NO BLOQUEE ESTE RESPIRADERO.**

#### Ubicación del respiradero del horno



### NOTA

- Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el mismo pase por un ciclo de ENCENDIDO y APAGADO, incluso en el ajuste ALTO. Esto ayuda a evitar daños a la superficie de cocción de vidrio cerámico. Este ciclo en el ajuste "HI" (ALTO) es normal y puede ocurrir más a menudo si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento o si el fondo del utensilio no es plano. (consulte la información sobre el uso correcto de los utensilios en la cubierta en la pág. 14).
- Por favor lea las instrucciones detalladas para la limpieza de la cubierta de vidrio cerámico en la sección **Cuidado y limpieza** y en la sección **Antes de solicitar servicio** de esta Guía de uso y cuidado.

## Ajuste de la cubierta Wave-Touch<sup>MR</sup>

El control de la cubierta ofrece 5 pantallas digitales para ayudar a programar los niveles de potencia de los elementos de cocción de la cubierta. Estos ajustes funcionan de la misma manera que los ajustes realizados con perillas tradicionales excepto que están desplegados en pantallas LED.

### Ajustes disponibles para la cubierta

El control ofrece 25 ajustes diferentes para cada área de cocción (excepto la zona calentadora). Algunos de estos ajustes de potencia incluyen **“ON” (ENCENDIDO)** (0%) Fig. 1, **“Lo” (bajo)** (10%) Fig. 2, **5,0** (intermedio, 50%) Fig. 3, **“Hi” (alto)** (100%) Fig. 4.

Las teclas **“hi+” (alto+)** y **“lo-” (bajo-)** ofrecen, a través de ajustes en incrementos, un control más preciso en el cambio de potencia entre los niveles de calor más bajos. Los cambios de los niveles de calor más altos (entre 3,0 y “HI”/Alto) serán mucho más rápidos (Fig.5).

Cambios de la configuración de la pantalla	
Ajuste / Potencia	Cambio en incrementos
“Lo” (bajo) a 3,0 (10 a 30%)	0,2
3,0 a “HI” (alto) (30 a 100%)	0,5

Fig. 5



Fig. 1

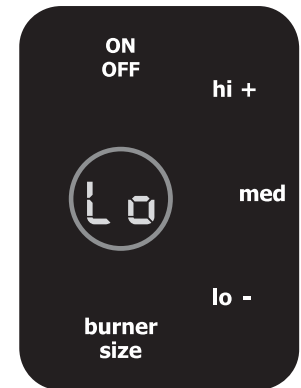


Fig. 2

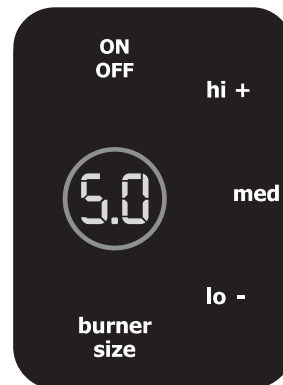


Fig. 3



Fig. 4

### Indicadores de tamaño de los elementos

Algunas zonas de la cubierta ofrecen 2 o 3 tamaños diferentes de elemento. En estas áreas se puede usar el anillo interno solamente o se puede añadir 1 o 2 anillos adicionales cada vez que oprima la tecla **“BURNER SIZE” (tamaño del quemador)**.

La cantidad de círculos mostrados en la pantalla del área del elemento representa la cantidad de anillos disponibles para ese elemento.

- 1 círculo = elemento sencillo
- 2 círculos = elemento doble
- 3 círculos = elemento triple



## Ajuste de la cubierta Wave-Touch<sup>MR</sup>

### Ajuste de los elementos de la cubierta

- De ser necesario, active el panel de control.
- Oprima la tecla **“ON/OFF” (ENCENDIDO/APAGADO)** para la zona de cocción que desee utilizar.
- Si el elemento tiene más de un anillo disponible, oprima y siga oprimiendo la tecla **“BURNER SIZE” (TAMAÑO DEL QUEMADOR)** de la zona de cocción deseada para cambiar el tamaño del anillo.
- Oprima la tecla del nivel de potencia que desee programar (**“hi+”, “med”** o **“lo-”**) o, si así lo desea, oprima las teclas **“hi+”** o **“lo-”** para hacer cambios específicos al nivel de potencia.

### Mensaje de elemento caliente (“HE”)

Después de usar cualquier elemento radiante, la cubierta cerámica se pondrá muy caliente. Incluso después de apagar el elemento, la superficie de cocción permanecerá caliente durante algún tiempo.

El control de la cubierta supervisa la temperatura de la superficie de cocción y muestra el mensaje **“HE”** (que significa “elemento caliente”) y hace destellar los anillos del quemador cuando la cubierta aún está demasiado caliente al tacto (*Fig. 1*). Si el mensaje **“HE”** permanece en pantalla, el área de cocción puede ser utilizada de nuevo para cocinar.

### Ajustes de potencia sugeridos para la cubierta

Use la tabla (*Fig. 2*) para determinar el ajuste sugerido para el tipo de alimento que está preparando.

## PRECAUCIÓN

- Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La **superficie de vidrio aún puede estar caliente**, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.
- **No** coloque artículos de plástico tales como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la superficie de cocción mientras esté en uso. Estos objetos pueden derretirse o encenderse. Los portaollas, las toallas y las cucharas de madera pueden encenderse si se colocan demasiado cerca de los elementos superiores.



Fig. 1

### Ajustes sugeridos para las áreas de cocción

Ajuste	Tipo de cocción
Alto (8 a “Hi”)	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera
Medio alto (5 a 8)	Para mantener un hervor rápido, freír y freír en grasa
Medio (3 a 5)	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne y para hervir verduras al vapor
Intermedio bajo (2 a 3)	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados
Bajo (“Lo” a 2)	Para mantener alimentos calientes, derretir y hervir a fuego lento

Fig. 2

## Información sobre la zona calentadora

Use la zona calentadora (Fig. 6) para mantener calientes alimentos cocinados tales como las verduras, salsas para carne, cacerolas, sopas, guisos, panes, pasteles y platos que se puedan usar en hornos. **NO** caliente alimentos fríos usando la zona calentadora.

Sólo use platos y utensilios recomendados para uso en hornos y cubiertas de vidrio cerámico. **No use envoltura de plástico o papel de aluminio** para cubrir el alimento. El plástico o el papel de aluminio pueden derretirse sobre la superficie de cocción.

### PRECAUCIÓN

El área calentadora no brillará de color rojo cuando se caliente, pero **se calienta lo suficiente como para causar quemaduras**. Evite colocar las manos sobre o cerca del área calentadora hasta que la luz indicadora de superficie caliente (“HE”) del área calentadora se haya apagado. Siempre use tomaollas o guantes para hornos para retirar el alimento del área calentadora ya que los utensilios o los platos estarán calientes.

### Selección de temperatura de la zona calentadora

Consulte los ajustes recomendados para la zona calentadora eligiendo el tipo de alimento que desea mantener caliente (Fig. 6). Si un alimento específico no se encuentra en la lista, comience en el nivel intermedio y ajuste según sea necesario. La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a temperaturas de servir usando el ajuste intermedio.

#### Ajustes sugeridos para la zona calentadora

Alimento	Nivel de calor
Bebidas calientes	Nivel 4 o 5
Frituras	Nivel 4 o 5
Verduras	Nivel 3
Sopas (crema)	Nivel 3
Estofados	Nivel 3
Salsas	Nivel 3
Carnes	Nivel 3
Salsas para carne	Nivel 2 o 3
Huevos	Nivel 2 o 3
Platos con comida	Nivel 1
Guisos	Nivel 1
Panes/pasteles	Nivel 1

Fig. 6



### Para obtener los mejores resultados

- Siempre comience con alimentos calientes cocidos.
- Cuando caliente panes o pasteles, la tapa que utilice para cubrirlos debe tener una abertura para permitir que escape la humedad.
- Todos los alimentos que se coloquen en el área calentadora deben cubrirse con una tapa para mantener la humedad.

### Ajuste de la zona calentadora

- De ser necesario, active el panel de control.
- Oprima la tecla “ON/OFF” (ENCENDIDO/APAGADO) para la zona calentadora.
- Oprima la tecla del nivel de potencia que desee programar (“lo-”, “med” o “hi+”). Para los niveles 2 o 4, use las teclas “hi+” (alto) o “lo-” (bajo) para ajustarlos.
- Cuando el alimento esté listo para servir, oprima la tecla “OFF” (APAGADO) una vez para apagar la zona calentadora.



Fig. 1

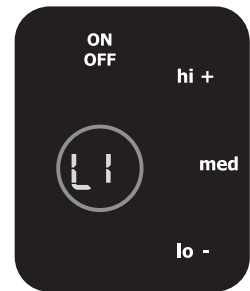


Fig. 2



Fig. 3



Fig. 4



Fig. 6

## Lista de abreviaturas desplegadas

Consulte la tabla siguiente para conocer las abreviaturas comunes que verá cuando use el electrodoméstico.

Tabla de abreviaturas			
Mensaje	Mensaje explicación	Control del horno ubicación	Control de la cubierta ubicación
--	Bloqueo de la cubierta		x
CLn	Autolimpieza	x	
CLO	Ajuste del reloj	x	
dEF	Descongelamiento	x	
E11*			x
End	Fin de ciclo	x	
F10*	Código de falla	x	
HE	Elemento caliente	x	x
Hi	Ajuste alto	x	x
Hot	Horno caliente	x	
Lo	Ajuste bajo	x	x
Loc	Bloqueo de los controles	x	
SAb	Modo sabático	x	
Sb	Modo sabático		x
Sd	Modo demostrativo	x	
SF	Falla del modo sabático	x	x
CF	Verifique el alimento	x	

\*Este es un ejemplo de un código de falla que podría aparecer en la pantalla. Estos códigos ayudarán al técnico a reparar su electrodoméstico.

## Información sobre el precalentamiento rápido

Use la opción de precalentamiento rápido para **hornear con una sola parrilla** para llevar el horno rápidamente a la temperatura de horneado.

La opción de precalentamiento rápido puede ser utilizada con las siguientes funciones de cocción:





- Horneado
- Horneado por convección
- Asado por convección

Los siguientes ajustes de temperatura aplican a la función de precalentamiento rápido:

- Ajuste sugerido automáticamente (predeterminado): **350°F / 176°C**
- Ajuste mínimo del precalentamiento rápido: **170°F / 76°C**
- Ajuste máximo del precalentamiento rápido: **550°F / 288°C**

## Ajuste del precalentamiento rápido

Consulte el ejemplo siguiente para usar precalentamiento rápido y horneado inmediatamente usando los ajustes predeterminados de temperatura de precalentamiento.

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima <b>“UPPER OVEN” (HORNO SUPERIOR)</b>	<b>UPPER OVEN</b>
2. Oprima <b>“BAKE” (HORNEAR)</b>	
3. Oprima <b>“COOK OPTIONS” (OPCIONES DE COCCIÓN)</b>	
4. Oprima <b>“RAPID PREHEAT” (PRECALENTAMIENTO RÁPIDO)</b>	
5. Oprima <b>“START” (ENCENDIDO)</b>	

Cuando oprima la tecla **“START” (ENCENDIDO)**, el horno se precalentará rápidamente. El control mostrará **“PRE-HEATING” (PRECALENTANDO)** durante este período de tiempo.

Después de algunos minutos el horno emitirá una señal sonora y **“PRE-HEATING” (PRECALENTANDO)** dejará de desplegarse en la pantalla. Coloque los alimentos preparados en una sola parrilla del horno. El horno seguirá horneando a la temperatura programada hasta que se anule el horneado.

### NOTA

Puede oprimir **“CANCEL” (ANULAR)** en cualquier momento durante la programación del control o durante el proceso de cocción.

Para añadir o cambiar otros ajustes de cocción después de haberse iniciado esta función:

- Active el panel de control de su estado suspendido de ser necesario.
- Seleccione el horno **superior (“UPPER”)** o **inferior (“LOWER”)** que desee cambiar. Realice los cambios de temperatura usando las teclas + o -. Cada vez que oprima la tecla + o - la temperatura cambiará en 5°F (o 2°C).
- Si desea cambiar el tiempo de cocción, oprima las teclas **“cook time” (tiempo de cocción)** o **“end time” (hora de finalización)** necesarias para hacer los cambios.



### Para obtener los mejores resultados

- **SÓLO para cocción con una sola parrilla.**
- Use en la posición 2 o 3.

## Información sobre el horneado en el horno superior

Use la función de horneado para cocinar la mayoría de los alimentos que requieran temperaturas de cocción normales.

El horneado puede ser programado con las siguientes opciones:



- Pre calentamiento rápido
- Tiempo de cocción (Cook time)
- Tiempo de cocción con hora de finalización
- Sonda

Los siguientes ajustes de temperatura aplican a la función de horneado:

- Ajuste sugerido automáticamente (predeterminado): **350°F / 176°C**
- Ajuste mínimo del horneado: **170°F / 77°C**
- Ajuste máximo del horneado: **550°F / 288°C**

## Ajuste de la función de horneado para el horno superior



Consulte el ejemplo siguiente para usar la función de horneado inmediatamente usando la temperatura predeterminada.

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima <b>"UPPER OVEN" (HORNO SUPERIOR)</b>	<b>UPPER OVEN</b>
2. Oprima <b>"BAKE" (HORNEAR)</b>	
3. Oprima <b>"START" (ENCENDIDO)</b>	

Una vez oprimida la tecla "START" (ENCENDIDO), el horno comenzará a calentarse. La pantalla mostrará "PRE-HEATING" (PRECALENTANDO).

Después de que el horno haya alcanzado la temperatura programada, "PRE-HEATING" dejará de desplegarse en la pantalla y una señal sonora indicará que el horno está listo. El horno mantendrá esta temperatura hasta que se anule la función de cocción elegida.

Si su receta requiere una temperatura de horneado diferente que el sugerido (predeterminado) (el ejemplo siguiente muestra la temperatura del horno superior a 425°F / 218°C).

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima <b>"UPPER OVEN" (HORNO SUPERIOR)</b>	<b>UPPER OVEN</b>
2. Oprima <b>"BAKE" (HORNEAR)</b>	
3. Programe <b>425°F</b>	<b>425</b>
4. Oprima <b>"START" (ENCENDIDO)</b>	



### Para obtener los mejores resultados

- Coloque los alimentos en la parrilla en la posición 2 o 5.
- Cuando use la parrilla irregular, colóquela en la posición 2 o 3.
- Cuando coloque varios alimentos en el horno, deje entre 2" y 4" (5 a 10 cm) de espacio entre los alimentos para asegurar la circulación adecuada del aire.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas usando 2 parrillas, coloque los utensilios en las posiciones 2 y 5.

### NOTA

Puede oprimir "CANCEL" (ANULAR) en cualquier momento durante la programación del control o durante el proceso de cocción.

Para añadir o cambiar otros ajustes de cocción después de haberse iniciado esta función:

- Active el panel de control de su estado suspendido de ser necesario.
- Seleccione el horno **superior ("UPPER")** o **inferior ("LOWER")** que desee cambiar. Realice los cambios de temperatura usando las teclas + o -. Cada vez que oprima la tecla + o - la temperatura cambiará en 5°F (o 2°C).
- Si desea cambiar el tiempo de cocción, oprima las teclas **"cook time" (tiempo de cocción)** o **"end time" (hora de finalización)** necesarias para hacer los cambios.

## Uso del temporizador de cocción

Añadir tiempo de cocción durante el horneado es útil cuando una receta requiere ajustes específicos de temperatura y duración de la cocción. Seguir los tiempos de cocción de la receta ayuda a obtener los mejores resultados posibles.







El tiempo de cocción puede ser programado con las siguientes funciones:

- Horneado
- Horneado por convección
- Asado por convección
- Cocción lenta
- Descongelamiento
- Deshidratación
- Fermentado de pan
- Mantener caliente
- Varias etapas

### **NOTA**

- Puede oprimir "CANCEL" (ANULAR) en cualquier momento durante la programación del control o durante el proceso de cocción.

Consulte el ejemplo siguiente para usar el horno superior inmediatamente con precalentamiento a la temperatura sugerida (predeterminada) de 350°F (176°C) y apagado automático a los 30 minutos.

Ejemplo	
Paso	Oprima
Precalente el horno de ser necesario	
1. Oprima "UPPER OVEN" (HORNO SUPERIOR)	
2. Oprima "BAKE" (HORNEAR)	
3. Oprima "START" (ENCENDIDO)	
4. Oprima "COOK OPTIONS" (OPCIONES DE COCCIÓN)	
5. Oprima "COOK TIME" (TIEMPO DE COCCIÓN)	
6. Programe 30 minutos	<b>30</b>
7. Oprima "START" (ENCENDIDO)	

Una vez que oprima la tecla "START" (iniciar), el horno comenzará la cocción y se apagará automáticamente a los 30 minutos.

## Uso del tiempo de cocción con tiempo de finalización

Añadir tiempo de cocción con una hora de finalización específica ofrece los mismos beneficios que la opción de tiempo de cocción, además de permitir controlar el momento preciso de comienzo y finalización del proceso de cocción.








El tiempo de cocción y la hora de finalización pueden ser programados con las siguientes funciones:

- Horneado
- Horneado por convección
- Asado por convección
- Cocción lenta
- Limpieza (la limpieza diferida sólo usa la hora de finalización)
- Descongelamiento
- Deshidratación
- Fermentado de pan
- Mantener caliente

### **NOTA**

- Cuando programe la opción "END TIME" (hora de finalización), asegúrese de que la hora del día esté programada debidamente.
- Puede oprimir "CANCEL" (ANULAR) en cualquier momento durante la programación del control o durante el proceso de cocción.
- También puede usar "COOK TIME" (TIEMPO DE COCCIÓN) sin "END TIME" (HORA DE FINALIZACIÓN). Vea la pág. 22

Consulte el ejemplo siguiente para programar el horno superior para que precaliente para hornear a 375°F (176°C) durante 50 minutos y para apagarse automáticamente a las 5:30:

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima "UPPER OVEN" (HORNO SUPERIOR)	
2. Oprima "BAKE" (HORNEAR)	
3. Programe 375°F	<b>375</b>
4. Oprima "START" (ENCENDIDO)	
5. Oprima "COOK OPTIONS" (OPCIONES DE COCCIÓN)	
6. Oprima "COOK TIME" (TIEMPO DE COCCIÓN)	
7. Programe 50 minutos	<b>50</b>
8. Oprima "END TIME" (HORA DE FINALIZACIÓN)	
9. Programe 5:30	<b>530</b>
10. Oprima "START" (ENCENDIDO)	

Una vez que oprima la tecla "START" (ENCENDIDO), el horno calculará la hora de inicio a la que el horno comenzará a calentar. La pantalla mostrará "PRE-HEATING" (PRECALENTANDO).

Después de que el horno haya alcanzado la temperatura programada, "PRE-HEATING" dejará de desplegarse en la pantalla y una señal sonora indicará que el horno está listo. El horno mantendrá esta temperatura durante el tiempo seleccionado o hasta que se anule la función de cocción elegida.

## Información sobre el asado a la parrilla

Use la función de asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor radiante para obtener un dorado ideal. Esta función de cocción sólo está disponible en el horno superior.

Use la función de asado a la parrilla por convección para cocinar cortes de carne más gruesos que requieran exposición directa al calor radiante y al ventilador de convección para obtener un dorado ideal (pág. 32).

Los siguientes ajustes de temperatura aplican a la función de asado a la parrilla:

- Ajuste sugerido automáticamente (predeterminado): **550°F / 288°C**
- Ajuste mínimo del asado a la parrilla: **300°F / 148°C**
- Ajuste máximo del asado a la parrilla: **550°F / 288°C**

### ADVERTENCIA

Si ocurre un incendio dentro del horno, cierre la puerta del mismo. Si el fuego persiste, vierta bicarbonato de sodio en el fuego o use un extintor de incendios. **No** vierta agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede hacer que el incendio de grasa se disperse y causar lesiones personales.

### PRECAUCIÓN

- **No** use la asadera sin el inserto.
- **No** cubra la asadera o el inserto con papel de aluminio ya que la grasa se puede encender.
- Para evitar que el alimento entre en contacto con el elemento de asado y para evitar salpicaduras de grasa, **no** use la parrilla de asar con la función de asado normal.






### Para obtener los mejores resultados

- Use las bandejas y posiciones de parrillas recomendadas para el tipo de carne que vaya a cocinar (pág. 25, Figs. 3 y 4).
- Para obtener un dorado óptimo, precaliente el horno **5 a 6 minutos** antes de colocar los alimentos en el horno.

## Ajuste para asar a la parrilla

Consulte el ejemplo siguiente para usar inmediatamente la función de asado a la parrilla para el horno superior con el ajuste sugerido (predeterminado):

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Coloque el inserto en la asadera y coloque la carne en el inserto. Recuerde seguir todas las advertencias y precauciones.	
2. Coloque la parrilla del horno según las recomendaciones (pág. 25, Figs. 2 y 4). Asegúrese de colocar los alimentos preparados y la bandeja directamente debajo del elemento. <b>Deje la puerta del horno levemente abierta (aprox. 4 pulgadas, o 10 cm) en el tope de asar.</b> (pág. 25, Fig. 1)	
3. Oprima "UPPER OVEN" (HORNO SUPERIOR)	
4. Oprima "BROIL" (ASAR A LA PARRILLA)	
5. Oprima "START" (ENCENDIDO)	

### NOTA

Puede oprimir "CANCEL" (ANULAR) en cualquier momento durante la programación del control o durante el proceso de asado.

Para añadir o cambiar otros ajustes de cocción después de haberse iniciado esta función:

- Active el panel de control de su estado suspendido de ser necesario.
- Seleccione el horno **superior ("UPPER")** o **inferior ("LOWER")** que desee cambiar. Realice los cambios de temperatura usando las teclas + o -. Cada vez que oprima la tecla + o - la temperatura cambiará en 5°F (o 2°C).
- Si desea cambiar el tiempo de cocción, oprima las teclas "cook time" (tiempo de cocción) o "end time" (hora de finalización) necesarias para hacer los cambios.



## Ajuste para asar a la parrilla

El inserto de la asadera (si se incluye) cuenta con ranuras que permiten que la grasa de la carne caiga al fondo de la asadera. Coloque la carne preparada en el inserto y luego colóquelo sobre la asadera como se muestra (Fig. 3).

### Tiempos de asado recomendados

Use la tabla de asar (Fig. 2) para obtener recomendaciones de tiempos de cocción aproximados para los tipos de carne que se indican. Aumente o reduzca los tiempos de asado o mueva la asadera a una posición diferente que se ajuste al nivel de cocción que desea.

Si el alimento que está asando no se encuentra en la tabla, siga las instrucciones de su libro de recetas y vigile el alimento atentamente.

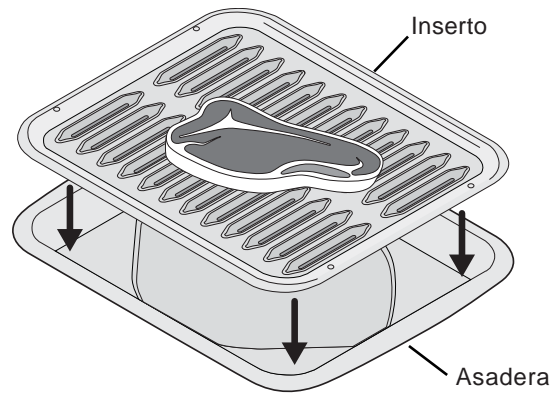
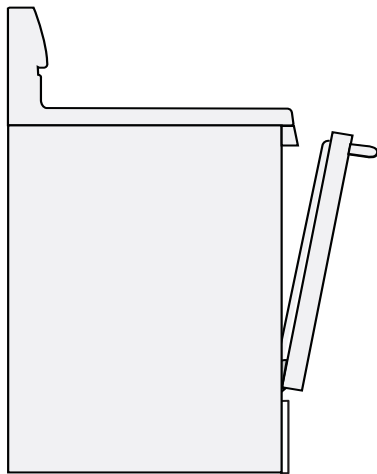


Fig. 3



Posición para asar

Fig. 1

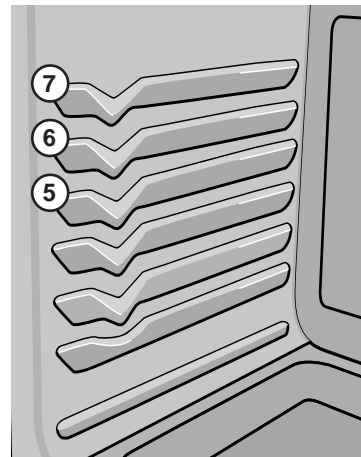


Fig. 4

Tabla de asar

Alimento	Posición de la parrilla	Temperatura	Tiempo de cocción en minutos		Nivel de cocción
			1 <sup>er</sup> lado	2 <sup>do</sup> lado	
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso	5 <sup>a</sup> o 7 <sup>a</sup>	550°F	6	4	Término medio
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso	6 <sup>a</sup> o 7 <sup>a</sup>	550°F	7	5	Término medio-bien cocido
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso	6 <sup>a</sup> o 7 <sup>a</sup>	550°F	8	7	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	6	550°F	8	6	Bien cocido
Pollo - con hueso	5	450°F	20	10	Bien cocido
Pollo deshuesado	6	450°F	8	6	Bien cocido
Pescado	6	500°F	13	n/d	Bien cocido
Camarones	5	550°F	5	n/d	Bien cocido
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grueso	7 <sup>a</sup>	550°F	9	7	Término medio
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grueso	6	550°F	10	8	Bien cocido

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

Fig. 2

## Información sobre el horneado por convección

El horneado por convección es parte del sistema Perfect-Convect<sup>3MR</sup>. La función de horneado por convección utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno de manera uniforme y continua. La distribución mejorada del calor ofrece una cocción más uniforme y con excelentes resultados. El horneado con parrillas múltiples puede aumentar ligeramente los tiempos de cocción para algunos alimentos, pero al final se ahorra tiempo.

La función de horneado por convección **SÓLO** debe ser usada cuando las instrucciones de la receta hayan sido diseñadas para hornear por convección.

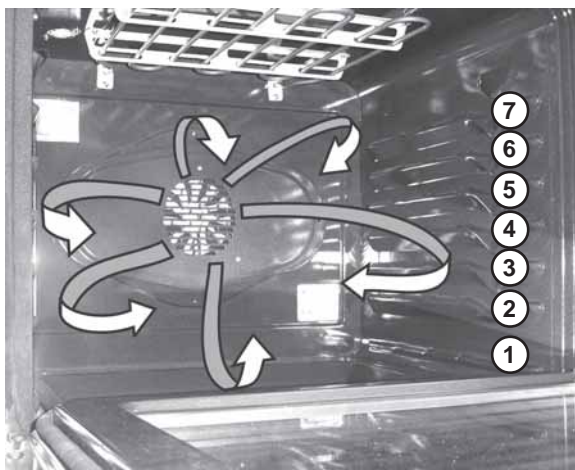
Si su receta es para horneado normal y desea usar el horneado por convección, siga las instrucciones de la función **“Convection Convert” (Conversión de Convección)**. La función de conversión de convección ajustará automáticamente la temperatura del horno para ayudarlo a obtener los mejores resultados posibles.

El horneado por convección puede ser programado con las siguientes opciones:

- Conversión de convección
- Tiempo de cocción o tiempo de cocción con hora de finalización
- Sonda
- Precalentamiento rápido

### Ventajas del horneado por convección:

- Rendimiento superior en el uso de varias parrillas.
- Algunos alimentos se cocinan entre un 25 y un 30% más rápido, ahorrando tiempo y energía.
- No se necesitan utensilios o bandejas especiales.



## Programación del horneado por convección

Los siguientes ajustes de temperatura aplican a la función de horneado por convección:

- Ajuste sugerido automáticamente (predeterminado): 350°F / 176°C
- Ajuste mínimo del horneado: 170°F / 76°C
- Ajuste máximo del horneado: 550°F / 288°C

Consulte el ejemplo siguiente para usar inmediatamente el horneado por convección con el ajuste de temperatura sugerido (predeterminado) de 350°F (176°C):

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima <b>“UPPER OVEN” (HORNO SUPERIOR)</b>	<b>UPPER OVEN</b>
2. Oprima <b>“CONV BAKE” (HORNEADO POR CONVECCIÓN)</b>	
3. Oprima <b>“START” (ENCENDIDO)</b>	

Una vez oprimida la tecla **“START” (ENCENDIDO)**, el horno comenzará a calentarse. El control mostrará **“PRE-HEATING” (PRECALENTANDO)** durante este período de tiempo.

Después de que el horno haya alcanzado la temperatura programada, **“PRE-HEATING”** dejará de desplegarse en la pantalla y una señal sonora indicará que el horno está listo. El horno mantendrá esta temperatura hasta que se anule la función de cocción elegida.



### Para obtener los mejores resultados

- Cuando hornee con una sola parrilla, use la posición 2 o 3. Cuando use 2 parrillas, colóquelas en las posiciones 2 y 5. Cuando use 3 parrillas, colóquelas en las posiciones 2, 3 y 5.
- Las galletas y bizcochos deben hornearse en bandejas sin costados o con costados muy llanos para permitir que el aire caliente circule alrededor del alimento.
- Los alimentos horneados en utensilios con acabado oscuro se cocinarán más rápidamente.
- Cuando coloque varios alimentos en el horno, deje entre 2" y 4" (5 a 10 cm) de espacio entre los alimentos para asegurar la circulación adecuada del aire.

### NOTA

- Puede oprimir **“CANCEL” (ANULAR)** en cualquier momento durante la programación del control o durante la cocción.

## Uso de la conversión de convección

La función de conversión de convección le permite convertir cualquier receta normal de horneado para usar la opción de horneado por convección. El control utiliza la programación normal de la receta y la ajusta a una temperatura más baja para horneado por convección. Esta opción debe ser usada con la función "CONV BAKE" (HORNEADO POR CONVECCIÓN).

### Los beneficios del horneado por convección cuando se utiliza la opción de conversión de convección:

- Rendimiento superior en el uso de varias parrillas.
- Algunos alimentos se cocinan entre un 25 y un 30% más rápido, ahorrando tiempo y energía.
- No se necesitan utensilios o bandejas especiales.



### Para obtener los mejores resultados

- Coloque los alimentos en el horno usando las posiciones recomendadas para las parrillas. Cuando hornee con una sola parrilla, use la posición 2 o 3. Cuando use 2 parrillas, colóquelas en las posiciones 2 y 5. Cuando use 3 parrillas, colóquelas en las posiciones 2, 3 y 5.
- Las galletas y bizcochos deben hornearse en bandejas sin costados o con costados muy llanos para permitir que el aire caliente circule alrededor del alimento.
- Los alimentos horneados en utensilios con acabado oscuro se cocinarán más rápidamente.
- Cuando coloque varios alimentos en el horno, deje entre 2" y 4" (5 a 10 cm) de espacio entre los alimentos para asegurar la circulación adecuada del aire.



### NOTA

- Puede oprimir "CANCEL" (ANULAR) en cualquier momento durante la programación del control o durante el proceso de cocción.

## Programación de la conversión de convección

Consulte el ejemplo siguiente para usar inmediatamente el horneado por convección con el ajuste de temperatura sugerido (predeterminado) de 350°F (176°C) y añadiendo la opción de conversión de convección:

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima "UPPER OVEN" (HORNO SUPERIOR)	UPPER OVEN
2. Oprima "CONV BAKE" (HORNEADO POR CONVECCIÓN)	
3. Oprima "COOK OPTIONS" (OPCIONES DE COCCIÓN)	
4. Oprima "CONV CONVERT" (CONVERSIÓN DE CONVECCIÓN)	
5. Oprima "START" (ENCENDIDO)	

Una vez oprimida la tecla "START" (ENCENDIDO), la pantalla mostrará "PRE-HEATING" (PRECALENTANDO). Después de que el horno haya alcanzado la temperatura programada convertida, "PRE-HEATING" dejará de desplegarse en la pantalla y una señal sonora indicará que el horno está listo.

La opción adicional de conversión de convección **bajar**á automáticamente la temperatura programada indicada en la receta para ajustarla a una temperatura ideal de horneado por convección.

Cuando se usa la conversión de convección con la función de tiempo de cocción, el tiempo restante destella en la pantalla una vez que ha transcurrido el 75% del tiempo. El control también emite una señal sonora a intervalos regulares hasta que el horneado ha terminado.

Para añadir o cambiar otros ajustes de cocción después de haberse iniciado esta función:

- Active el panel de control de su estado suspendido de ser necesario.
- Seleccione el horno **superior** ("UPPER") o **inferior** ("LOWER") que desee cambiar. Realice los cambios de temperatura usando las teclas + o -. Cada vez que oprima la tecla + o - la temperatura cambiará en 5°F (o 2°C).
- Si desea cambiar el tiempo de cocción, oprima las teclas "cook time" (tiempo de cocción) o "end time" (hora de finalización) necesarias para hacer los cambios.

## Información sobre el asado por convección

### Funcionamiento de la opción de asado por convección

El asado por convección combina un ciclo de cocción con el elemento y ventilador de convección para asar carnes y aves rápidamente. El aire caliente circula alrededor de la carne desde todos los lados, conservando los jugos y sabores. Las carnes cocinadas con esta función quedan doradas y crujientes por fuera y jugosas por dentro. Además, no hay necesidad de reducir la temperatura del horno cuando utiliza el asado por convección.

El asado por convección puede ser programado con las siguientes opciones:

- Sonda
- Tiempo de cocción o tiempo de cocción con hora de finalización
- Pre calentamiento rápido

Los siguientes ajustes de temperatura aplican al asado por convección:

- Ajuste predeterminado de fábrica para el encendido automático: **350°F/176°C**
- Mínimo: **170°F / 76°C**
- Máximo: **550°F / 288°C**

### Ventajas del asado por convección:

- Rendimiento superior en el uso de varias parrillas.
- Algunos alimentos se cocinan entre un 25 y un 30% más rápido, ahorrando tiempo y energía.
- No se necesitan utensilios o bandejas especiales.



### Para obtener los mejores resultados

- No es necesario precalentar el horno para la mayoría de las carnes y carne de ave.
- Coloque los alimentos en las parrillas en las posiciones recomendadas para el tipo de alimento que prepare.
- Cuando coloque varios alimentos en el horno, deje entre 2" y 4" (5 a 10 cm) de espacio entre los alimentos para asegurar la circulación adecuada del aire.
- Asegúrese de seguir cuidadosamente las recomendaciones de temperatura y tiempo de cocción de la receta o consulte la tabla de asado por convección para obtener más información (pág. 29, Fig. 2).

## Programación del asado por convección

Consulte el ejemplo siguiente para usar el asado por convección inmediatamente con los ajustes sugeridos (predeterminados):

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima <b>"UPPER OVEN"</b> ( <b>HORNO SUPERIOR</b> )	<b>UPPER OVEN</b>
2. Oprima <b>"CONV ROAST"</b> ( <b>ASADO POR CONVECCIÓN</b> )	
3. Oprima <b>"START"</b> ( <b>ENCENDIDO</b> )	

Una vez oprimida la tecla "START" (ENCENDIDO), el horno comenzará a calentarse. La pantalla mostrará "PRE-HEATING" (PRECALENTANDO).

Después de que el horno haya alcanzado la temperatura programada, "PRE-HEATING" dejará de desplegarse en la pantalla y una señal sonora indicará que el horno está listo.



### NOTA

- Puede oprimir "CANCEL" (ANULAR) en cualquier momento durante la programación del control o durante el proceso de cocción.

Para añadir o cambiar otros ajustes de cocción después de haberse iniciado esta función:

- Active el panel de control de su estado suspendido de ser necesario.
- Seleccione el horno **superior ("UPPER")** o **inferior ("LOWER")** que desee cambiar. Realice los cambios de temperatura usando las teclas + o -. Cada vez que oprima la tecla + o - la temperatura cambiará en 5°F (o 2°C).
- Si desea cambiar el tiempo de cocción, oprima las teclas **"cook time" (tiempo de cocción)** o **"end time" (hora de finalización)** necesarias para hacer los cambios.

## Recomendaciones para asar

### Instrucciones para la parrilla de asar

Cuando prepare carnes para asar por convección, puede usar la asadera, el inserto y la parrilla de asar proporcionados con el electrodoméstico. La asadera atraparà los derrames de grasa y el inserto ayudará a evitar las salpicaduras de grasa. La parrilla de asar cabe sobre el inserto, lo que permite que el aire caliente circule debajo del alimento para una cocción uniforme y ayuda a dorar mejor la parte inferior del alimento.

1. Coloque la parrilla en la posición inferior o la siguiente hacia arriba.
2. Coloque el inserto en la asadera.
3. Asegúrese de que la parrilla de asar esté asentada firmemente sobre el inserto. **No** use la asadera sin el inserto. **No** cubra el inserto de la asadera con papel de aluminio.
4. Coloque el alimento (con la grasa hacia arriba) en la parrilla de asar. (Fig. 1)
5. Coloque los alimentos preparados en la parrilla en el horno.

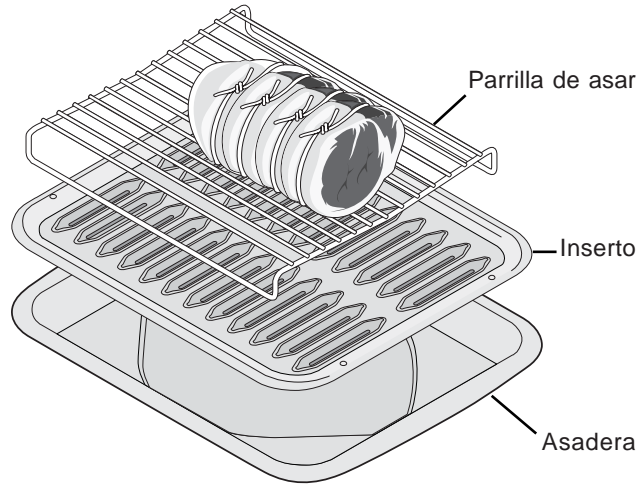


Fig. 1

Tabla de asado por convección

Carne		Peso	Temp. del horno	Temp. interna	Minutos por libra
Carne de res	Asado de costilla	4 a 6 lbs. (1,8 a 2,7 Kg)	350°F	*	25-30
	Asado de filete de res	4 a 6 lbs. (1,8 a 2,7 Kg)	350°F	*	25-30
	Asado de solomillo	2 a 3 lbs. (0,9 a 1,3 Kg)	400°F	*	15-25
Aves	Pavo, entero**	12 a 16 lbs. (5,4 a 7,3 Kg)	325°F	180°F	8-10
	Pavo, entero**	16 a 20 lbs. (7,3 a 9 Kg)	325°F	180°F	10-15
	Pavo, entero**	20 a 24 lbs. (9 a 10,9 Kg)	325°F	180°F	12-16
	Pollo	3 a 4 lbs. (1,3 a 1,8 Kg)	350°F -375°F	180°F	12-16
Carne de cerdo	Asado de jamón, fresco	4 a 6 lbs. (1,8 a 2,7 Kg)	325°F	160°F	30-40
	Asado de paleta	4 a 6 lbs. (1,8 a 2,7 Kg)	325°F	160°F	20-30
	Lomo	3 a 4 lbs. (1,3 a 1,8 Kg)	325°F	160°F	20-25
	Jamón precocido	5 a 7 lbs. (2,3 a 3,2 Kg)	325°F	160°F	30-40

Fig. 2

\* Para carne de res: semicrudo 145°F, término medio 160°F, bien cocido 170°F

\*\* El pavo relleno requiere tiempo de asado adicional. Cubra las patas y la pechuga con papel de aluminio para evitar que la piel se dore demasiado o se seque.

## Información sobre la sonda

Verificar la temperatura interna de los alimentos es la manera más efectiva de asegurarse de que los mismos estén debidamente cocidos. Cuando cocine carnes como los asados, jamones o carne de ave, puede utilizar la sonda para verificar la temperatura interna del alimento sin tener que adivinar.

El horno cambiará automáticamente de la función de cocción a la función de mantener caliente una vez que la sonda haya alcanzado la temperatura programada.

Los siguientes ajustes de temperatura aplican a la función de la sonda:

- Predeterminado: **170°F / 76°C**
- Mínimo: **130°F / 54°C**
- Máximo: **210°F / 98°C**

## Ajuste de la sonda

### Colocación correcta de la sonda

- Siempre inserte la sonda de manera que la punta quede en el centro de la porción más gruesa de la carne. No permita que la sonda toque el hueso, la grasa, el cartilago o la bandeja.
- Para jamón o cordero con hueso, inserte la sonda en el centro del músculo o articulación más bajos. Para platos como pastel de carne o guisos, inserte la sonda en el centro del alimento. Para encontrar el centro del alimento, mida visualmente la distancia usando la sonda (Fig. 3). Cuando cocine pescado, inserte la sonda justo por encima de la aleta.
- Para carne de ave o pavo entera, inserte la sonda en la porción más gruesa del muslo interior justo debajo de la pata (Fig. 1).

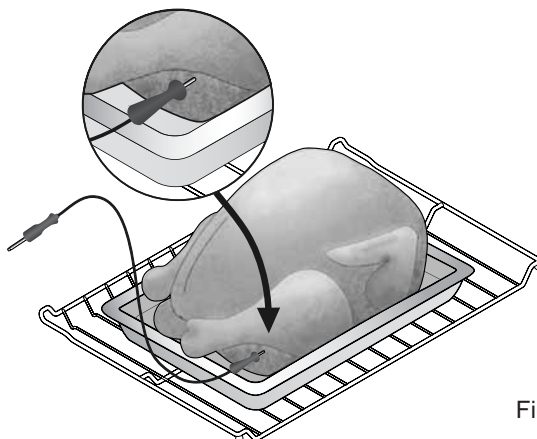


Fig. 1

## ➔ IMPORTANTE

- Sólo utilice la sonda proporcionada con el electrodoméstico. Cualquier otra sonda podría dañar la sonda misma o el electrodoméstico.
- Asegúrese de que la sonda se haya introducido **completamente** en el receptáculo de la sonda. La sonda no funcionará correctamente hasta que se haya conectado correctamente.
- Manipule la sonda con cuidado cuando la inserte y retire de los alimentos o del receptáculo.
- No use pinzas para tirar del cable cuando inserte o retire la sonda de los alimentos o del receptáculo.
- Descongele los alimentos completamente antes de insertar la sonda para evitar daños a la misma.
- **Nunca deje o almacene la sonda en el interior del horno cuando no esté en uso.**
- Para evitar quemaduras, desconchufe cuidadosamente la sonda usando un tomaollas.

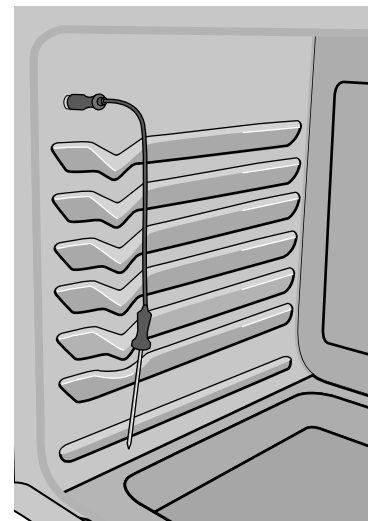


Fig. 2

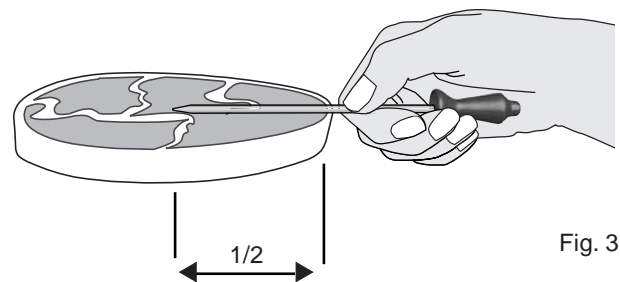







Fig. 3

## Ajuste de la sonda



Consulte el siguiente ejemplo para programar la temperatura de la sonda a 180°F/82°C usando la función de asado por convección a 325°F/162°C.

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Inserte la sonda en el alimento y colóquelo en el horno (pág. 30, Fig. 1).	
2. Enchufe la sonda <b>COMPLETAMENTE</b> en el receptáculo en el interior del horno (pág. 30, Fig. 2) y cierre la puerta.	
3. Oprima <b>“UPPER OVEN” (HORNO SUPERIOR)</b>	
4. Oprima <b>“CONV ROAST” (ASADO POR CONVECCIÓN)</b>	
5. Programe <b>325</b>	<b>325</b>
6. Oprima <b>“COOK OPTIONS” (OPCIONES DE COCCIÓN)*</b>	
7. Oprima <b>“PROBE” (SONDA)</b>	
8. Programe <b>180</b>	<b>180</b>
9. Oprima <b>“START” (ENCENDIDO)</b>	

\* Puede saltar los pasos 6 al 8 si desea usar la temperatura interna predeterminada de la sonda de 170°F.

Por defecto, el horno se ajustará a la función **"keep warm" (mantener caliente)** una vez que la sonda haya alcanzado la temperatura programada.

### NOTA

Puede oprimir la tecla  en cualquier momento durante el proceso de cocción para ver la temperatura interna actual de la carne. Oprima la tecla  dos veces para verificar o cambiar la temperatura programada de la sonda.

## Información sobre el asado por convección

Use la función de asado a la parrilla por convección para cocinar cortes de carne más gruesos que requieran exposición directa al calor radiante y al ventilador de convección para obtener un dorado óptimo. Esta función de cocción sólo está disponible en el horno superior.

Los siguientes ajustes de temperatura aplican a la función de asado a la parrilla por convección:

- Ajuste sugerido automáticamente (predeterminado): **550°F / 288°C**
- Ajuste mínimo del asado a la parrilla por convección: **300°F / 148°C**
- Ajuste máximo del asado a la parrilla por convección: **550°F / 288°C**



### ADVERTENCIA

En caso de que se produzca un incendio en el horno, deje la puerta cerrada y APAGUE el horno. Si el fuego persiste, vierta bicarbonato de sodio en el fuego o use un extintor de incendios. **No** vierta agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede hacer que el incendio de grasa se disperse y causar lesiones personales.



### PRECAUCIÓN

- **No** use la asadera sin el inserto. **No** cubra la asadera o el inserto con papel de aluminio ya que la grasa se puede encender.
- Para evitar que el alimento entre en contacto con el elemento de asado y para evitar salpicaduras de grasa, **no** use la parrilla de asar con la función de asado normal.



### Para obtener los mejores resultados

- Use las recomendaciones de utensilios y las posiciones de las parrillas. (pág. 25, Figs. 2 y 4)
- Para obtener resultados óptimos, precaliente el horno durante 5 o 6 minutos.

## Ajuste del asado a la parrilla por convección

Consulte el ejemplo siguiente para usar inmediatamente la función de asado a la parrilla por convección para el horno superior con el ajuste sugerido (predeterminado):

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Coloque el inserto en la asadera, luego coloque la carne sobre el inserto. Recuerde seguir las instrucciones de todas las advertencias y precauciones.	
2. Organice las parrillas del horno (pág. 25, Figs. 2 y 4) según las recomendaciones. Asegúrese de colocar los alimentos preparados y la bandeja directamente debajo del elemento. <b>Cierre la puerta del horno</b> (pág. 25, Fig. 1)	
3. Oprima “UPPER OVEN” (HORNO SUPERIOR)	UPPER OVEN
4. Oprima “BROIL CONV” (ASAR A LA PARRILLA POR CONVECCIÓN)	
5. Oprima “START” (ENCENDIDO)	



### NOTA

Puede oprimir “CANCEL” (ANULAR) en cualquier momento durante la programación del control o durante el proceso de cocción.

Para añadir o cambiar otros ajustes de cocción después de haberse iniciado esta función:

- Active el panel de control de su estado suspendido de ser necesario.
- Seleccione el **horno superior** (“UPPER”) o **inferior** (“LOWER”) que desee cambiar. Realice los cambios de temperatura usando las teclas + o -. Cada vez que oprima la tecla + o - la temperatura cambiará en 5°F (o 2°C).
- Si desea cambiar el tiempo de cocción, oprima las teclas “cook time” (**tiempo de cocción**) o “end time” (**hora de finalización**) necesarias para hacer los cambios.



## Información sobre la función de mantener caliente

Use la función de mantener caliente para evitar que se enfríen los alimentos cocinados. La función de mantener caliente puede ser programada con las siguientes opciones:

Mantener caliente puede ser programado con las siguientes funciones:

- Tiempo de cocción
- Tiempo de cocción con tiempo de finalización

Los siguientes ajustes de temperatura aplican a la función de mantener caliente:

- Ajuste sugerido automáticamente (predeterminado): **170°F / 76°C**
- Ajuste mínimo de mantener caliente: **150°F / 66°C**
- Ajuste máximo de mantener caliente: **190°F / 88°C**



### ADVERTENCIA

- **PELIGRO DE ENVENENAMIENTO POR ALIMENTOS. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede hacer que las bacterias se desarrollen, lo que puede resultar en envenenamiento por alimentos o enfermedades.**
- Para evitar que el alimento entre en contacto con el elemento de asado y para evitar salpicaduras de grasa, **no** use la parrilla de asar con la función de asado normal.



### NOTA

Puede oprimir "CANCEL" (ANULAR) en cualquier momento durante la programación del control o durante el proceso de cocción.

## Ajuste de la función de mantener caliente

Consulte el ejemplo siguiente para usar inmediatamente la función de mantener caliente para el horno superior con el ajuste sugerido (predeterminado):

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima "UPPER OVEN" (HORNO SUPERIOR)	UPPER OVEN
2. Oprima "KEEP WARM" (MANTENER CALIENTE)	
3. Oprima "START" (ENCENDIDO)	

Para añadir o cambiar otros ajustes de cocción después de haberse iniciado esta función:

- Active el panel de control de su estado suspendido de ser necesario.
- Seleccione el horno **superior ("UPPER")** o **inferior ("LOWER")** que desee cambiar. Realice los cambios de temperatura usando las teclas + o -. Cada vez que oprima la tecla + o - la temperatura cambiará en 5°F (o 2°C).
- Si desea cambiar el tiempo de cocción, oprima las teclas "cook time" (**tiempo de cocción**) o "end time" (**hora de finalización**) necesarias para hacer los cambios.

## Información sobre la cocción lenta

La función de cocción lenta puede ser usada para cocinar alimentos más lentamente a temperaturas más bajas. Los resultados de la cocción serán similares a los obtenidos con una olla de cocción lenta. Esta función es ideal para asar carne de res, de cerdo y de ave. Cuando usa la cocción lenta para preparar carnes, el exterior de las mismas se oscurece pero no se quema. Esto es normal. La cocción lenta puede ser utilizada en el horno superior o en el inferior.

La cocción lenta puede ser programada con las siguientes opciones:

- Tiempo de cocción
- Tiempo de cocción con tiempo de finalización
- Sonda

Los siguientes ajustes de temperatura aplican a la función de cocción lenta:

- "HI" (alto): 275°F/ 134°C (predeterminado) para cocinar de 4 a 5 horas
- "Lo" (bajo): 225°F / 108°C para cocinar de 8 a 9 horas



### Para obtener los mejores resultados

- Descongele completamente todos los alimentos congelados antes de cocinarlos.
- Cuando use una sola parrilla, colóquela en la posición 2 o 3.
- Coloque varias parrillas para ajustarse al tamaño de los utensilios de cocción cuando cocine varios alimentos.
- Añada crema o salsas de queso durante la última hora de cocción.
- No abra frecuentemente la puerta del horno y no la deje abierta cuando revise el alimento. Mientras más pérdida de calor haya, más se tardará en cocinar el alimento.
- Cubra los alimentos para mantener la humedad o use una tapa holgada o ventilada para permitir que los alimentos se doren o tuesten.
- Los asados pueden dejarse descubiertos para que se doren. Los tiempos de cocción variarán dependiendo del peso, del contenido de grasa, del hueso y la forma del asado.
- Use la sonda para verificar la temperatura interna del alimento y determinar cuándo está listo.
- No es necesario precalentar el horno.

## Programación de la cocción lenta

Consulte el siguiente ejemplo para usar la cocción lenta en el ajuste "Lo" (bajo).

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima "UPPER OVEN" (HORNO SUPERIOR)	UPPER OVEN
2. Oprima "SLOW COOK" (COCCIÓN LENTA)	
3. Oprima "-lo" (-bajo) para elegir el ajuste "Lo" (bajo) (Fig. 2).	- lo
4. Oprima "START" (ENCENDIDO)	

\*Elija el horno inferior para usar la cocción lenta en el horno inferior.



Fig. 1



Fig. 2

### NOTA

Puede oprimir "CANCEL" (ANULAR) en cualquier momento durante la programación del control o durante el proceso de cocción.

Para añadir o cambiar otros ajustes de cocción después de haberse iniciado esta función:

- Active el panel de control de su estado suspendido de ser necesario.
- Seleccione el **horno superior ("UPPER")** o **inferior ("LOWER")** que desee cambiar. Realice los cambios de temperatura usando las teclas + o -. Cada vez que oprima la tecla + o - la temperatura cambiará en 5°F (o 2°C).
- Si desea cambiar el tiempo de cocción, oprima las teclas "cook time" (tiempo de cocción) o "end time" (hora de finalización) necesarias para hacer los cambios.

## Información sobre la función de pavo perfecto

El aire caliente circula alrededor del pavo desde todos los lados, conservando los jugos y sabores. La carne de ave cocinada con esta función queda dorada y crujiente por fuera y jugosa por dentro.

La función de pavo perfecto combina un ciclo de cocción con el ventilador de convección. La sonda sirve para supervisar la temperatura interna precisa del pavo durante la cocción. Una vez que el pavo haya alcanzado la temperatura programada, el horno dejará de cocinar y cambiara a la función de mantener caliente.

Antes de programar la función "perfect turkey" (pavo perfecto), o si desea cambiar la temperatura de la sonda, asegúrese de leer y seguir cuidadosamente las instrucciones de **ajuste de la sonda** (vea los pasos 6 a 8 en la pág. 31).

### NOTA

- Puede oprimir "CANCEL" (ANULAR) en cualquier momento durante la programación del control o durante el proceso de cocción.
- Puede oprimir la tecla "PROBE" (SONDA) en cualquier momento durante el proceso de cocción para ver la temperatura interna actual de la carne. Oprima la tecla "PROBE" (SONDA) dos veces para verificar la temperatura programada de la sonda.
- No se recomienda cambiar el ajuste de la función de pavo perfecto una vez que haya comenzado la cocción. Esto no permitiría obtener los mejores resultados.

## Ajuste de la función de pavo perfecto

Consulte el siguiente ejemplo para usar la función de pavo perfecto con la temperatura predeterminada de 325°F y la sonda con su temperatura predeterminada de 180°F (82°C).




Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Inserte la sonda en la porción más gruesa de la carne y coloque el pavo en el horno (pág. 30, Fig. 1).	
2. Enchufe la sonda en el receptáculo en el interior del horno superior.	
3. Oprima "UPPER OVEN" (HORNO SUPERIOR)	UPPER OVEN
4. Oprima "PERFECT TURKEY" (PAVO PERFECTO) El indicador de la sonda destellará y la función de pavo perfecto no se activará hasta que la sonda haya sido conectada.	
Nota: Oprima  en este momento si desea cambiar la temperatura de la sonda. De lo contrario, salte este paso.	
5. Oprima "START" (ENCENDIDO)	

Tabla de la función de pavo perfecto

Carne	Peso del pavo/pollo	Temp. interna	Temp. por libra	Minutos	
Aves	Pavo, entero*	12 a 16 lbs. (5,4 a 7,3 Kg)	325°F	180°F	8-10
	Pavo, entero*	16 a 20 lbs. (7,3 a 9,1 Kg)	325°F	180°F	10-15
	Pavo, entero*	20 a 24 lbs. (9,1 a 10,9 Kg)	325°F	180°F	12-16
	Pollo	3 a 4 lbs. (1,3 a 1,8 Kg)	350°F -375°F	180°F	12-16

\* El pavo relleno requiere tiempo de asado adicional. Cubra las patas y la pechuga con papel de aluminio para evitar que la piel se dore demasiado o se seque.

## Información sobre la función de descongelación

Use la función de descongelación para descongelar porciones pequeñas de alimentos a temperatura ambiente. La función de descongelación sólo puede ser programada en el horno superior.

La descongelación puede ser programada con las siguientes opciones:

- Tiempo de cocción
- Tiempo de cocción con tiempo de finalización

## Ajuste de descongelación

Consulte el ejemplo siguiente para programar la función de descongelación:

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima <b>"UPPER OVEN"</b> (HORNO SUPERIOR)	
2. Oprima <b>"DEFROST"</b> (DESCONGELACIÓN)	
3. Oprima <b>"START"</b> (ENCENDIDO)	

## Información sobre la función de deshidratación




La función de deshidratación seca los alimentos con calor del elemento de convección. El horno circula el calor en su interior usando el ventilador de convección. Use la función de deshidratación para secar y/o preservar alimentos como frutas, verduras, hierbas y rebanadas muy delgadas de carne. La función de deshidratación sólo puede ser programada en el horno superior.

Los siguientes ajustes de temperatura aplican a la función de deshidratación:

- Ajuste sugerido automáticamente (predeterminado): **120°F / 48°C**
- Ajuste mínimo de la función de deshidratación: **100°F / 38°C**
- Ajuste máximo de la función de deshidratación: **225°F / 108°C**

## Ajuste de la función de deshidratación

Consulte el ejemplo siguiente para usar la función de deshidratación a la temperatura predeterminada de 120°F:

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima <b>"UPPER OVEN"</b> (HORNO SUPERIOR)	
2. Oprima <b>"DEHYDRATE"</b> (DESHIDRATACIÓN)	
3. Oprima <b>"START"</b> (ENCENDIDO)	

### NOTA

Puede oprimir "CANCEL" (ANULAR) en cualquier momento durante la programación del control o durante el proceso de cocción.

Para añadir o cambiar otros ajustes de cocción después de haberse iniciado esta función:

- Active el panel de control de su estado suspendido de ser necesario.
- Seleccione el horno **superior ("UPPER")** o **inferior ("LOWER")** que desee cambiar. Realice los cambios de temperatura usando las teclas + o -. Cada vez que oprima la tecla + o - la temperatura cambiará en 5°F (o 2°C).
- Si desea cambiar el tiempo de cocción, oprima las teclas **"cook time" (tiempo de cocción)** o **"end time" (hora de finalización)** necesarias para hacer los cambios.



### Para obtener los mejores resultados

- Seque la mayoría de las verduras a 140°F. Seque las hierbas a 100°F.
- Los tiempos de secado varían dependiendo de la cantidad de humedad y azúcar que contenga el alimento, los tamaños de las piezas, la cantidad de comida que se esté secando y la humedad presente en el aire.
- Aplique antioxidantes a la fruta para evitar que se decoloren.
- Se pueden usar rejillas de enfriamiento de tejido estrecho para permitir que el aire circule alrededor de los alimentos. También puede usar rejillas de secado para permitir que el aire circule alrededor de los alimentos (este tipo de rejilla no viene provisto con este electrodoméstico).
- Consulte un libro sobre conservación de alimentos o pregunte en la biblioteca local para obtener más información.

## Información sobre la función de fermentado de pan

La función de fermentado de pan mantiene un ambiente caliente útil para hacer subir productos con levadura. La función de fermentado de pan sólo puede ser programada en el horno superior.

El fermentado de pan puede ser utilizado con las siguientes funciones:

- Ajustes favoritos

Los siguientes ajustes de temperatura aplican a la función de fermentado de pan:

- Ajuste sugerido automáticamente (predeterminado): **100°F / 38°C**
- Ajuste mínimo para el fermentado de pan: **85°F / 30°C**
- Ajuste máximo para el fermentado de pan: **100°F / 38°C**



### Para obtener los mejores resultados

- Cubra levemente la masa
- Coloque un tazón de agua caliente en la parrilla que se encuentra debajo del alimento.
- Use la luz del horno para verificar el alimento. No abra la puerta del horno.

## Ajuste de la función de fermentado de pan

Consulte el siguiente ejemplo para usar la función de fermentado de pan a 85°F / 30°C.

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima “ <b>UPPER OVEN*</b> ” (HORNO SUPERIOR)	<b>UPPER OVEN</b>
3. Oprima “ <b>BREAD PROOF</b> ” (FERMENTADO DE PAN)	
4. Oprima y mantenga oprimida la tecla “ <b>-lo</b> ” (bajo) para ajustar el control a 85°F	<b>- lo</b>
5. Oprima “ <b>START</b> ” (ENCENDIDO)	

*\*Elija el horno inferior para usar el fermentado de pan en el horno inferior.*

### NOTA

Puede oprimir “CANCEL” (ANULAR) en cualquier momento durante la programación del control o durante el proceso de cocción.

Para añadir o cambiar otros ajustes de cocción después de haberse iniciado esta función:

- Active el panel de control de su estado suspendido de ser necesario.
- Seleccione el horno **superior ("UPPER")** o **inferior ("LOWER")** que desee cambiar. Realice los cambios de temperatura usando las teclas + o -. Cada vez que oprima la tecla + o - la temperatura cambiará en 5°F (o 2°C).
- Si desea cambiar el tiempo de cocción, oprima las teclas “**cook time**” (tiempo de cocción) o “**end time**” (hora de finalización) necesarias para hacer los cambios.




## Información sobre los ajustes favoritos

Puede almacenar hasta 6 de los ajustes de temperatura y tiempo de cocción que más utilice: tres para cada horno. Estas teclas se encenderán en la pantalla cuando estén disponibles para ser usadas o sobrescritas.

Cada tecla le permite guardar una función de cocción, un ajuste de temperatura de horneado y un ajuste de tiempo de cocción para cada horno.

## Instrucciones para guardar los ajustes favoritos



Todas las teclas favoritas se activarán después de seleccionar el horno superior o inferior. El ejemplo siguiente muestra cómo guardar instrucciones de cocción como ajuste favorito para el horno superior:

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima <b>“UPPER OVEN” (HORNO SUPERIOR)</b>	<b>UPPER OVEN</b>
2. Introduzca las instrucciones de cocción usando las teclas de control y cualquier opción adicional que desee guardar para usarlas de nuevo más adelante.	
3. Oprima <b>“START” (ENCENDIDO)</b>	
4. Oprima y mantenga oprimida la tecla <b>“MY FAVORITE” (AJUSTE FAVORITO)</b> durante 3 segundos	
5. Oprima <b>“CANCEL*” (ANULAR)</b>	

Escuchará una señal sonora y se encenderá una luz roja sobre la tecla del ajuste favorito seleccionado para indicar que su receta favorita ha sido guardada.

\* Si desea guardar las instrucciones de cocción sin encender el horno.

## Uso de los ajustes favoritos

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima <b>“UPPER OVEN” (HORNO SUPERIOR)</b>	<b>UPPER OVEN</b>
2. Elija <b>“MY FAVORITE” (AJUSTE FAVORITO)</b>	
3. Oprima <b>“START” (ENCENDIDO)</b>	

## Para borrar o sobrescribir un ajuste favorito

Una vez que los 3 ajustes favoritos hayan sido guardados, puede elegir sobrescribir un ajuste favorito existente. Siga las mismas instrucciones para guardar la receta. Elija la tecla del ajuste favorito que desea sobrescribir y manténgala oprimida durante 3 segundos.

No es necesario borrar un ajuste favorito antes de guardar otro. Elija una de las teclas de ajustes favoritos que no desee guardar y utilícela para guardar las nuevas instrucciones de cocción.

## Información sobre la cocción en varias etapas

La función de cocción en varias etapas le permite programar hasta 3 etapas de cocción. Cada etapa puede ser programada con una función de cocción, una temperatura específica y un tiempo de cocción. La cocción en varias etapas es ideal cuando desea añadir la función de mantener caliente al final de la cocción.

Puede utilizar las siguientes funciones con la cocción en varias etapas:

- Horneado/horneado por convección
- Asado a la parrilla/asado a la parrilla por convección (máximo de 10 minutos)
- Asado por convección
- Fermentado de pan
- Mantener caliente




## Ajuste de la función de varias etapas

Consulte el ejemplo para programar la función de cocción en varias etapas para preparar un guiso. Para la etapa 1, hornee a 350°F por 1 h. Para la etapa 2, ase a la parrilla a 500°F por 4 minutos para dorar el alimento.





### Modelo para la etapa 2

Paso	Oprima
1. Oprima “UPPER OVEN” (HORNO SUPERIOR)	UPPER OVEN
2. Oprima “MULTI STAGE” (VARIAS ETAPAS)	$\frac{1}{2}$ $\frac{3}{}$

### Etapa 1

- Oprima “BAKE” (HORNEAR) 
- Programa 350°F **350**
- Oprima “START” (ENCENDIDO) 
- Programa 60 minutos **60**
- Oprima “START” (ENCENDIDO) 

### Etapa 2

- Oprima “BROIL” (ASAR A LA PARRILLA) 
- Programa 500°F **500**
- Oprima “START” (ENCENDIDO) 
- Programa 4 minutos **4**
- Oprima “START” (ENCENDIDO) *un total de 2 veces para comenzar a cocinar inmediatamente.*  




## Ajuste de la función de varias etapas

Consulte el ejemplo para programar la función de cocción en varias etapas para preparar un guiso. Para la etapa 1, hornee a 350°F por 1 h. Para la etapa 2, ase a la parrilla a 500°F por 4 minutos para dorar el alimento. Para la etapa 3, use la función de mantener caliente a 170°F por 15 minutos.




### Modelo para la Etapa 3

Paso	Oprima
1. Oprima “UPPER OVEN” (HORNO SUPERIOR)	UPPER OVEN
2. Oprima “MULTI STAGE” (VARIAS ETAPAS)	$\frac{1}{2}$ $\frac{3}{}$

### Etapa 1

3. Oprima “BAKE” (HORNEAR)	
4. Programe 350°F	<b>350</b>
5. Oprima “START” (ENCENDIDO)	
6. Programe 60 minutos	<b>60</b>
7. Oprima “START” (ENCENDIDO)	

### Etapa 2

8. Oprima “BROIL” (ASAR A LA PARRILLA)	
9. Programe 500°F	<b>500</b>
10. Oprima “START” (ENCENDIDO)	
11. Programe 4 minutos	<b>4</b>
12. Oprima “START” (ENCENDIDO) <i>Oprima la tecla “START” un total de 2 veces para programar sólo 2 etapas y comenzar la cocción.</i>	

### Etapa 3

13. Oprima “KEEP WARM” (MANTENER CALIENTE)



14. Programe 170°F

**170**

15. Oprima “START” (ENCENDIDO)



16. Programe 15 minutos

**15**

17. Oprima “START” (ENCENDIDO) un total de 2 veces para comenzar a cocinar inmediatamente.





## Modo sabático

Este electrodoméstico ofrece ajustes especiales para cuando observe el Shabat u otras fiestas judías. Este modo apagará todas las señales sonoras o cambios de la pantalla que el control del horno generalmente muestra. La función **“BAKE” (HORNEAR)** y el uso de la **cubierta** son las únicas opciones disponibles en el modo sabático.

Primero debe programar la función **“BAKE” (HORNEAR)** y la(s) temperatura(s) requerida(s) para el horno superior o inferior, la opción **“COOK TIME” (TIEMPO DE COCCIÓN)** de ser necesario, y cualquier nivel de potencia a usar en la cubierta antes de programar el modo sabático. Cualquier ajuste realizado antes de programar el modo sabático se mostrará en la pantalla. La opción **“COOK TIME” (TIEMPO DE COCCIÓN)**, cuando se programa antes de iniciar el modo sabático, emitirá una señal sonora al final del tiempo programado.

El modo sabático toma prioridad sobre el modo de ahorro de energía después de 12 horas programado en la fábrica y el electrodoméstico permanecerá encendido hasta que se anulen las funciones de cocción. Si cualquiera de las funciones de cocción son anuladas cuando el electrodoméstico esté en modo sabático, no habrá ninguna señal sonora o en la pantalla para verificar esta cancelación.

Si va a necesitar las luces del horno, asegúrese de encenderlas antes de programar el modo sabático. Una vez que la luz del horno esté ENCENDIDA y el modo sabático esté activado, la luz permanecerá encendida hasta que se apague el modo sabático y se apaguen manualmente las luces. La puerta del horno no activará las luces del horno cuando se abra o se cierre.

Se recomienda que cualquier cambio de temperatura que se realice cuando el modo sabático esté activado se confirme oprimiendo la tecla **“START” (iniciar)** 2 veces. Esto asegurará que el horno permanezca ENCENDIDO incluso si la temperatura que se intentó programar era menor o mayor que los límites del control. Si programa la temperatura del horno por fuera del rango permitido, el horno se ajustará a la temperatura disponible que más se le acerque. Intente programar la temperatura del horno nuevamente.

Los ajustes de la cubierta también pueden ser guardados incluso después de haber activado el modo sabático (fiestas judías solamente).

Si ocurre una falla o interrupción eléctrica durante el Shabat o las fiestas judías, el electrodoméstico se APAGARÁ. Cuando se reinicie el suministro eléctrico, el electrodoméstico no se encenderá automáticamente con los ajustes de horneado originales. **“SF”** se desplegará en todas las pantallas para indicar una falla en el modo sabático. (Figs. 1 y 2)

Después de una falla eléctrica, puede retirar con seguridad los alimentos del horno mientras el modo sabático esté activado.



Fig. 1




Fig. 2



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

## Ajuste del modo sabático

El siguiente ejemplo muestra los ajustes del horno para el Shabat (y las fiestas judías):

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Primero programe la función de horneado que necesite durante el Shabat para el horno SUPERIOR o INFERIOR. También realice cualquier ajuste de la cubierta que desee tener disponible.	
2. Oprima y mantenga oprimidas las teclas “LO” (BAJO) y “HI” (ALTO) a la vez durante 3 segundos (escuchará una señal sonora):	

Una vez que el modo sabático haya sido activado adecuadamente, “Sab” (Fig. 2) aparecerá en la pantalla y “Sb” (Fig. 1) aparecerá en todas las pantallas individuales de la cubierta hasta que se anule el modo sabático.




Fig. 1



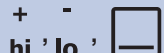
Fig. 2

## Anulación del modo sabático

El siguiente ejemplo muestra cómo anular el modo sabático:

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima y mantenga oprimidas las teclas “LO” (BAJO) y “HI” (ALTO) a la vez durante 3 segundos (escuchará una señal sonora):	
2. Todas las funciones de cocción y de la cubierta programadas previamente se anularán una vez haya terminado el modo sabático.	

### NOTAS

Las únicas teclas disponibles una vez que se activa el modo sabático son las ,



Puede cambiar la temperatura del horno y cualquier ajuste de la cubierta una vez que haya comenzado el horneado (sólo para fiestas judías). Elija el horno, oprima la tecla “BAKE”, programe el cambio de temperatura (170 a 550°F) y oprima la tecla “START” (ENCENDIDO). Recuerde que **el control del horno no emitirá señales sonoras y la pantalla no mostrará los cambios** una vez que el horno esté en modo sabático.

## Características del horno inferior

El horno inferior ofrece dos modos básicos de funcionamiento: cocción y calentamiento. El horno inferior es ideal para cocinar alimentos como pizza, guisos, papas al horno y alimentos congelados. Use la función de mantener caliente para evitar que se enfríen los alimentos cocinados.

Las siguientes características están disponibles para el horno inferior:

- Horneado
- Cocción lenta (pág. 34)
- Mantener caliente

### ADVERTENCIA

- **MANTENGA A LOS NIÑOS ALEJADOS DEL HORNO INFERIOR CUANDO ESTÉ CALIENTE. DE LO CONTRARIO SE PODRÍAN CAUSAR QUEMADURAS.**

### Recomendaciones para el horno inferior

- Cuando coloque los alimentos en el horno inferior, siempre use una bandeja para hornear con todos los bordes elevados para evitar que los alimentos se caigan.
- **NO FORRE EL CAJÓN O LA PARRILLA DEL HORNO CON PAPEL DE ALUMINIO.** Esto puede causar daños a su horno.
- La altura máxima de los alimentos y utensilios que pueden ser utilizados en el horno inferior es de 4" (10 cm). El ancho máximo es de 15" (38 cm). **Preste especial atención a los alimentos que puedan subir por encima de la altura máxima recomendada de 4" (10 cm).**
- Use bandejas suficientemente grandes como para contener el alimento y los jugos creados por el proceso de cocción.
- **No use envoltura de plástico para cubrir el alimento. El plástico se puede derretir en el cajón y en las áreas que lo rodean y ser muy difícil de limpiar.** Use una tapa o papel de aluminio. Sólo use en este horno utensilios para hornos recomendados para el horno superior.

### PRECAUCIÓN

- Siempre use guantes para hornos cuando retire alimentos del horno inferior. La parrilla inferior, el compartimiento y los utensilios o platos pueden estar calientes.
- En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre el cajón y APAGUE el horno. Si continúa el incendio, use un extintor. **No** vierta agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva.



### Para obtener los mejores resultados

- La parrilla del horno inferior **siempre debe estar en su sitio cuando se cocinen o se mantengan calientes los alimentos.** Asegúrese de que la parrilla esté colocada con los lados orientados hacia abajo en el cajón (Fig. 1). Esto proporcionará un espacio para que fluya el aire entre el cajón y los alimentos.
- Para obtener los mejores resultados con el horno inferior, utilice el horno superior para preparar los guisos o cacerolas con cubiertas de migajas y los artículos de pastelería.
- Cuando use el horno inferior, limite la cantidad de veces que abre el cajón para minimizar la pérdida de calor. Si abre con frecuencia el cajón durante el proceso de cocción puede aumentar el tiempo de horneado y generar resultados de cocción irregulares. Los tiempos de cocción para el horno inferior pueden variar levemente de los del horno superior.

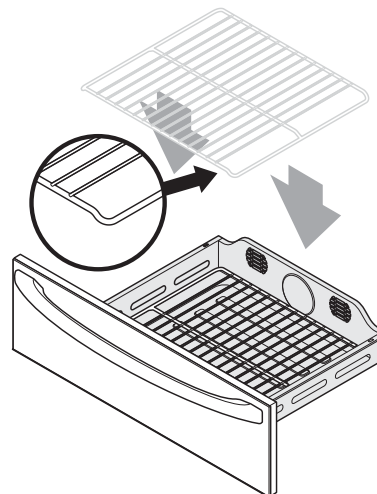


Fig. 1

## Información sobre el horneado en el horno inferior

Use la función de horneado para cocinar los alimentos que requieran temperaturas de cocción normales.

El horneado puede ser programado con las siguientes opciones:



- Tiempo de cocción
- Tiempo de cocción con tiempo de finalización

Los siguientes ajustes de temperatura aplican a la función de horneado:

- Ajuste sugerido automáticamente (predeterminado): **350°F / 176°C**
- Ajuste mínimo del horneado: **170°F / 77°C**
- Ajuste máximo del horneado: **450°F / 232°C**

## Ajuste de la función de horneado para el horno inferior

Consulte el ejemplo siguiente para usar la función de horneado inmediatamente usando la temperatura predeterminada:

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima <b>"LOWER OVEN"</b> (HORNO INFERIOR)	<b>LOWER OVEN</b>
2. Oprima <b>"BAKE"</b> (HORNEAR)	
3. Oprima <b>"START"</b> (ENCENDIDO)	

Una vez oprimida la tecla "START" (ENCENDIDO), el horno inferior comenzará a calentarse. La pantalla mostrará "PRE-HEATING" (PRECALENTANDO).

Después de que el horno inferior haya alcanzado la temperatura programada, "PRE-HEATING" dejará de desplegarse en la pantalla y una señal sonora indicará que el horno está listo. El horno mantendrá esta temperatura hasta que se anule la función de horneado elegida.

### NOTA

Puede oprimir "CANCEL" (ANULAR) en cualquier momento durante la programación del control o durante el proceso de cocción.

## Información sobre la función de mantener caliente en el horno inferior

Use la función de mantener caliente para evitar que se enfríen los alimentos cocinados.

Cuando use la función de mantener caliente, siempre iníciela con alimentos calientes. No caliente alimentos fríos.

Mantener caliente puede ser programado con las siguientes funciones:

- Tiempo de cocción
- Tiempo de cocción con tiempo de finalización

Los siguientes ajustes de temperatura aplican a la función de mantener caliente:

- Ajuste sugerido automáticamente (predeterminado): **170°F / 76°C**
- Ajuste mínimo de mantener caliente: **150°F / 66°C**
- Ajuste máximo de mantener caliente: **190°F / 88°C**

Si programa una temperatura por fuera de este rango, el control del horno cambiará la temperatura automáticamente al ajuste de temperatura disponible más cercano.

### ⚠ ADVERTENCIA

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

### 🗨 NOTA





- El horno inferior no funcionará cuando el horno superior haya sido programado para un ciclo de autolimpieza o cuando el control esté bloqueado.
- Si el horno inferior está ENCENDIDO y se intenta programar un ciclo de autolimpieza o se trata de bloquear el control, el horno rechazará el intento y emitirá una señal sonora triple.

Para añadir o cambiar otros ajustes de cocción después de haberse iniciado esta función:

- Active el panel de control de su estado suspendido de ser necesario.
- Seleccione el **horno superior ("UPPER")** o **inferior ("LOWER")** que desee cambiar. Realice los cambios de temperatura usando las teclas + o -. Cada vez que oprima la tecla + o - la temperatura cambiará en 5°F (o 2°C).
- Si desea cambiar el tiempo de cocción, oprima las teclas **"cook time" (tiempo de cocción)** o **"end time" (hora de finalización)** necesarias para hacer los cambios.

## Ajuste de la función de mantener caliente en el horno inferior

Consulte el ejemplo siguiente para usar la función de mantener caliente en el horno inferior a 190°F / 88°C:

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima “ <b>LOWER OVEN</b> ” (HORNO INFERIOR)	
2. Oprima “ <b>KEEP WARM</b> ” (MANTENER CALIENTE)	
3. Use la tecla “ <b>+hi</b> ” (+alto) para aumentar la temperatura a 190°F.	- 
4. Oprima “ <b>START</b> ” (ENCENDIDO)	

### **NOTA**

- Use la tecla “**+hi**” (+alto) para aumentar la temperatura. Use la tecla “**- lo**” (-bajo) para bajar la temperatura.
- Puede oprimir “**CANCEL**” (ANULAR) en cualquier momento durante la programación del control o durante el proceso de cocción.

## Sugerencias de limpieza para el horno inferior


Para facilitar la limpieza, limpie el horno inferior tan pronto se haya enfriado. Limpie después de cada uso para minimizar la acumulación de salpicaduras y restos de alimentos. Cuando cocine alimentos que salpican, cúbralos con una tapa resistente al calor o con papel de aluminio. Use un detergente suave y agua para limpiar el cajón y los costados del horno. Para limpiar manchas rebeldes, utilice una esponja no abrasiva. **NO** use agentes de limpieza para hornos en la cavidad del horno.

## Selección de temperatura






Consulte la tabla siguiente para obtener los ajustes recomendados para la función de mantener caliente. Si el alimento no se encuentra en la lista, use la temperatura predeterminada de 170°F. Si desea que el alimento quede más crujiente, retire la tapa o el papel de aluminio del alimento. La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a temperaturas de servir a 170°F. Cuando desee mantener caliente una combinación de alimentos (por ejemplo, un tipo de carne con 2 tipos de verduras y panecillos), use 170°F.

Mantener caliente Ajustes recomendados para los alimentos	
Alimento	Nivel de temperatura
Bebidas calientes	190°F
Frituras	190°F
Verduras	170°F
Sopas (crema)	170°F
Estofados	170°F
Salsas	170°F
Carnes	170°F
Salsas para carne	150°F
Huevos	150°F
Platos con comida	150°F
Guisos	150°F
Panes/Pasteles	150°F

## Preferencias del usuario de Wave-Touch<sup>MR</sup>

La tecla  controla las preferencias del usuario. La pantalla mostrará una abreviación digital y un valor para cada preferencia cada vez que oprima una tecla a la vez.

Lea las siguientes instrucciones antes de cambiar las preferencias del usuario:



- Oprima y mantenga oprimida la tecla “USER PREF” (PREFERENCIAS DEL USUARIO)  para navegar por las diferentes opciones.
- Oprima  $\begin{matrix} + \\ \text{hi} \end{matrix}$  o  $\begin{matrix} - \\ \text{lo} \end{matrix}$  para cambiar de una opción a otra de cada preferencia.
- Oprima  $\begin{matrix} + \\ \text{hi} \end{matrix}$  o  $\begin{matrix} - \\ \text{lo} \end{matrix}$  para aumentar o reducir los valores numéricos. También puede usar las teclas numéricas para programar valores precisos.
- Oprima la tecla “START” (ENCENDIDO)  para aceptar una nueva programación u oprima “USER PREF” (PREFERENCIAS DEL USUARIO)  para pasar a la siguiente preferencia.
- Oprima la tecla “CANCEL” (ANULAR)  después de oprimir “START” (ENCENDIDO)  para salir de la función de preferencias.

### NOTA

La opción de preferencias del usuario no está disponible durante la cocción o mientras el temporizador esté en uso.

## Ajuste del reloj (“CLO”)



Consulte el siguiente ejemplo para programar el reloj a la 1:30.

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima “USER PREF” (PREFERENCIAS DEL USUARIO).	
2. Introduzca 1:30 o use las teclas “+hi” (+alto) o “-lo” (-bajo) hasta llegar a 1:30.	<b>130</b>
3. Oprima “START” (ENCENDIDO) para aceptar o “CANCEL” (ANULAR) para deshacer los cambios.	

## Ajuste del despliegue del reloj (“CLO”)

El modo de despliegue del reloj le permite mostrar u ocultar el reloj en la pantalla.

Consulte el ejemplo siguiente para apagar el despliegue del reloj.

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima y mantenga oprimida la tecla “USER PREF” (PREFERENCIAS DEL USUARIO) hasta alcanzar el modo predefinido de <b>despliegue del reloj</b> (Fig. 1).	
2. Use las teclas “+hi” (+alto) y “-lo” (-bajo) para navegar las opciones hasta llegar a <b>“CLO off” (RELOJ APAGADO)</b> (Fig. 2).	$\begin{matrix} + \\ \text{hi} \end{matrix}$ o $\begin{matrix} - \\ \text{lo} \end{matrix}$
3. Oprima “START” (ENCENDIDO) para aceptar o “CANCEL” (ANULAR) para deshacer los cambios.	

Quando el despliegue del reloj está ENCENDIDO, sólo estará disponible la opción “OFF” (APAGADO). Cuando el despliegue del reloj está APAGADO, sólo se mostrará la opción “ON” (ENCENDIDO).



Fig. 1



Fig. 2

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

El modo de despliegue del reloj le permite elegir el formato de la hora (12 o 24 horas). El ajuste predeterminado de fábrica para el reloj es de 12 horas.

Consulte el ejemplo siguiente para cambiar el formato de la hora a 24 horas.




Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima y mantenga oprimida la tecla <b>“USER PREF” (PREFERENCIAS DEL USUARIO)</b> hasta alcanzar el modo predeterminado de <b>DESPLIEGUE DEL RELOJ</b> (Fig. 1).	
2. Use las teclas <b>“+hi” (+alto)</b> y <b>“-lo” (-bajo)</b> para cambiar la opción a <b>“24hr” (24 horas)</b> . (Fig. 2).	
3. Oprima la tecla <b>“START” (ENCENDIDO)</b> para aceptar el cambio.	



Fig. 1

## Cambio entre °F o °C (“F-C”)

El control del horno puede mostrar y programar la temperatura en grados Fahrenheit o Celsius. La configuración predeterminada de fábrica es en grados Fahrenheit.

Consulte el ejemplo siguiente para cambiar el formato de la temperatura a grados Celsius.




Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima y mantenga oprimida la tecla <b>“USER PREF” (PREFERENCIAS DEL USUARIO)</b> hasta alcanzar el modo <b>Fahrenheit o Celsius</b> . (Fig. 1)	
2. Use las teclas <b>“+hi” (+alto)</b> o <b>“-lo” (-bajo)</b> para cambiar la opción a <b>“C” (Celsius)</b> . (Fig. 2)	
3. Oprima <b>“START” (ENCENDIDO)</b> para aceptar o <b>“CANCEL” (ANULAR)</b> para deshacer los cambios.	



Fig. 1



Fig. 2

Fig. 2

## Ajuste del modo de ahorro de energía después de 12 horas (“ES”)

El control del horno tiene incorporada una función programada de fábrica de ahorro de energía después de 12 horas de funcionamiento que apaga el electrodoméstico si se dejan encendidos el horno o la cubierta por más de 11 horas y 59 minutos. El horno puede ser programado para desactivar esta característica y programar horneado continuo.

Consulte el siguiente ejemplo para apagar el modo de ahorro de energía después de 12 horas.



Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima y mantenga oprimida la tecla “ <b>USER PEF</b> ” ( <b>PREFERENCIAS DEL USUARIO</b> ) hasta alcanzar el modo predefinido de <b>ahorro de energía después de 12 horas</b> (Fig. 1).	
2. Use las teclas “ <b>+hi</b> ” ( <b>+alto</b> ) y “ <b>-lo</b> ” ( <b>-bajo</b> ) para navegar las opciones hasta llegar a la opción “ <b>off</b> ” ( <b>apagado</b> ) (Fig. 2).	+   - hi ° lo
3. Oprima “ <b>START</b> ” ( <b>ENCENDIDO</b> ) para aceptar o “ <b>CANCEL</b> ” ( <b>ANULAR</b> ) para deshacer los cambios.	



Fig. 1



Fig. 2

## Ajuste de las opciones de sonido (“AUD”)

La función de ajuste de sonido le permite elegir entre 5 niveles de volumen para el control del horno. Puede desactivar el sonido y luego reactivar todos los sonidos y señales sonoras normales. Las opciones de precalentamiento y de tiempo de cocción siempre emitirán una señal sonora para avisarle cuándo colocar los alimentos en el horno y cuándo retirarlos.

La configuración predeterminada de fábrica para el volumen es 5.

Consulte el siguiente ejemplo para activar la función de sonido del control.



Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima y mantenga oprimida la tecla “ <b>USER PEF</b> ” ( <b>PREFERENCIAS DEL USUARIO</b> ) hasta alcanzar el modo predefinido de “ <b>Aud</b> ” ( <b>SONIDO</b> ) (Fig. 1).	
2. Use las teclas “ <b>+hi</b> ” ( <b>+alto</b> ) o “ <b>-lo</b> ” ( <b>-bajo</b> ) para navegar las opciones hasta llegar a la opción “ <b>off</b> ” ( <b>APAGADO</b> ) (Fig. 2).	+   - hi ° lo
3. Oprima “ <b>START</b> ” ( <b>ENCENDIDO</b> ) para aceptar o “ <b>CANCEL</b> ” ( <b>ANULAR</b> ) para deshacer los cambios.	



Fig. 1



Fig. 2





## Ajuste de la temperatura del horno

### Diferencia de temperatura programable por el usuario (“UPO”)

Su electrodoméstico ha sido calibrado en la fábrica y ha sido probado para asegurar una temperatura de horneado precisa. Durante los primeros usos, siga las instrucciones de tiempo y temperatura de sus recetas cuidadosamente.

Si siente que su horno está demasiado caliente o no lo suficientemente caliente de acuerdo con su experiencia, usted puede ajustar la temperatura de horneado a su gusto. Puede elevar o reducir la temperatura hasta en 35°F (19°C) de la temperatura normal.

Consulte el siguiente ejemplo para reducir la temperatura en el **horno superior**.

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima y mantenga oprimida la tecla “ <b>USER PREF</b> ” ( <b>PREFERENCIAS DEL USUARIO</b> ) hasta alcanzar el modo predefinido “ <b>UPO</b> ” ( <b>DIFERENCIA DE TEMPERATURA PROGRAMABLE POR EL USUARIO</b> ) (Fig. 1).	
2. Oprima “ <b>-lo</b> ” ( <b>-bajo</b> ) para reducir la temperatura.	- <b>lo</b>
3. Use la tecla “ <b>-lo</b> ” ( <b>-bajo</b> ) hasta llegar a “ <b>-10</b> ” (Fig. 2).	- <b>lo</b> ° <b>10</b>
4. Oprima “ <b>START</b> ” ( <b>ENCENDIDO</b> ) para aceptar o “ <b>CANCEL</b> ” ( <b>ANULAR</b> ) para deshacer los cambios.	

Para aumentar la temperatura, use la tecla “**hi+**” (**alto+**).

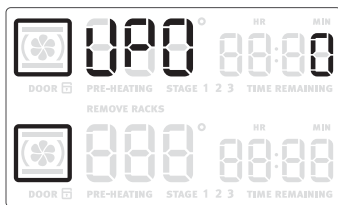


Fig. 1

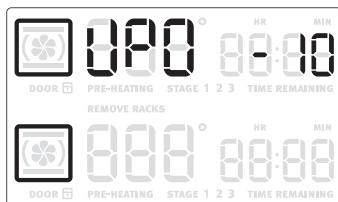




Fig. 2

## Ajuste de la temperatura del horno inferior (“UPO”)

Puede elevar o reducir la temperatura hasta en 35°F (19°C) de la temperatura normal.

Consulte el siguiente ejemplo para aumentar la temperatura en el **horno inferior**.

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima y mantenga oprimida la tecla “ <b>USER PREF</b> ” ( <b>PREFERENCIAS DEL USUARIO</b> ) hasta alcanzar el modo predefinido “ <b>UPO</b> ” ( <b>DIFERENCIA DE TEMPERATURA PROGRAMABLE POR EL USUARIO</b> ) (Fig. 1).	
2. Oprima “ <b>+hi</b> ” ( <b>+alto</b> ) para aumentar la temperatura (Fig. 2).	+ <b>hi</b>
3. Use la tecla “ <b>+hi</b> ” ( <b>+alto</b> ) hasta llegar a “ <b>10</b> ” (Fig. 2).	+ <b>hi</b> ° <b>10</b>
4. Oprima “ <b>START</b> ” ( <b>ENCENDIDO</b> ) para aceptar o “ <b>CANCEL</b> ” ( <b>ANULAR</b> ) para deshacer los cambios.	

Para reducir la temperatura, use la tecla “**lo-**” (**bajo-**).

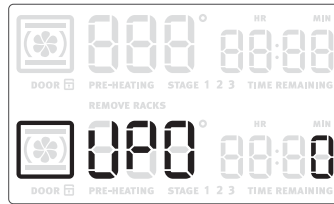


Fig. 1

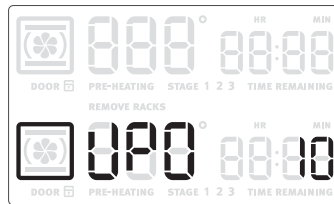


Fig. 2

## Restablecimiento de la configuración predeterminada de fábrica (RST)

Si lo desea, puede restablecer los ajustes predeterminados de fábrica del electrodoméstico. **Esto borrará todos los ajustes o recetas favoritas que haya guardado.**

Consulte el ejemplo siguiente para restablecer la configuración predeterminada del control.



Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Oprima y mantenga oprimida la tecla <b>"USER PUF"</b> ( <b>PREFERENCIAS DEL USUARIO</b> ) hasta alcanzar el modo predefinido de restablecimiento del ajuste de fábrica (Fig. 1).	
2. Use las teclas <b>"+hi"</b> ( <b>+alto</b> ) o <b>"-lo"</b> ( <b>-bajo</b> ) para navegar las opciones hasta llegar a la opción "yes" (sí) (Fig. 1).	
3. Oprima la tecla <b>"CANCEL"</b> ( <b>ANULAR</b> ) si decide no restablecer el control.	



Fig. 1



Fig. 2

## Tabla de preferencias del usuario

La siguiente tabla lo ayudará a navegar entre las diferentes opciones de las preferencias del usuario.

Opciones de las preferencias del usuario		
Preferencia	1ª opción	2ª opción*
Ajuste del reloj		
Despliegue del reloj		
Formato de 12 o 24 horas		
°F o °C		
Modo de ahorro de energía de 12 horas		
Modo de sonido*		
"UPO" (Opciones de preferencias del usuario), horno superior		
"UPO" (Opciones de preferencias del usuario), horno inferior		
Restablecimiento de la configuración predeterminada de fábrica		

\* La configuración de sonido ofrece 6 ajustes diferentes.

## Antes de iniciar la autolimpieza

Los hornos autolimpiantes se limpian automáticamente usando temperaturas altas muy por encima de las temperaturas normales de cocción. La función de autolimpieza elimina completamente las manchas o las reduce a cenizas finas que puede limpiar fácilmente con un paño húmedo.

**Siga estas precauciones cuando use el ciclo de autolimpieza:**

- **No** use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en el interior o alrededor del horno.
- **No** limpie la junta de la puerta del horno. El tejido del material de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen sellado. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta. (Fig. 1)
- **No** use ningún agente de limpieza en la junta de la puerta. Los residuos químicos que queden en la junta de la puerta pueden dañarla.
- **NO** fuerce la puerta del horno para abrirla. El sistema de bloqueo automático de la puerta puede dañarse.
- **Retire** la asadera y el inserto, así como todos los utensilios y el **papel de aluminio** que pueda haber. Estos objetos no pueden resistir las altas temperaturas de la limpieza.
- Todas las parrillas del horno **DEBEN** ser retiradas. Si deja las parrillas en el interior del horno cuando intente programar un ciclo de autolimpieza, la pantalla mostrará el mensaje **“REMOVE RACKS (RETIRE LAS PARRILLAS)”**. El control del horno no comenzará un ciclo de autolimpieza si no ha retirado primero todas las parrillas del horno.
- **Elimine cualquier derrame excesivo** del interior del horno **antes** de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas.
- Limpie con agua y jabón toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie.
- **No** deje que queden en la superficie de cerámica derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.

## ⚠️ ADVERTENCIA

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

## ⚠️ PRECAUCIÓN

- **NO** coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno o en ninguna otra pieza de la estufa. Esto podría afectar la distribución del calor, producir resultados de cocción deficientes y causar daños permanentes en el interior del horno (el papel de aluminio se derretiría en la superficie del interior del horno).
- Tenga cuidado cuando abra la puerta después de que el ciclo de autolimpieza haya terminado. El horno todavía puede estar **MUY CALIENTE**.
- Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Cambie los pájaros a una habitación bien ventilada.

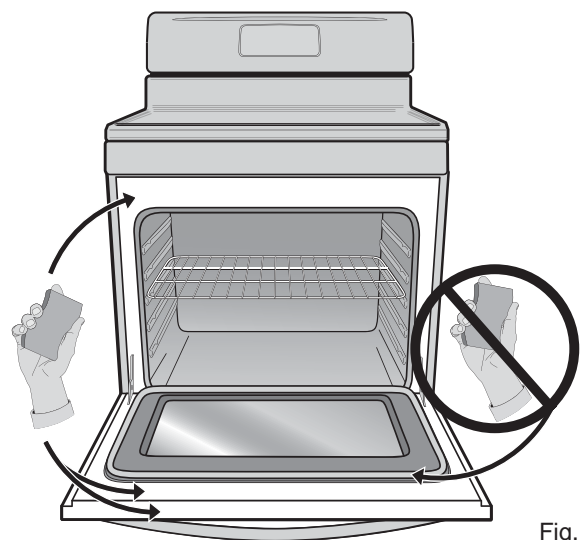






Fig. 1

## Ajuste de la autolimpieza

La función de autolimpieza ofrece 3 opciones diferentes para limpiar el horno superior. Programe el horno para una autolimpieza **ligera** (2 horas), **intermedia** (3 horas) o **fuerte** (4 horas). El siguiente ejemplo muestra cómo iniciar inmediatamente un ciclo de autolimpieza intermedia (3 horas) en el horno superior:

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Retire las rejillas y oprima "UPPER OVEN" (horno superior)	
2. Oprima "CLEAN" (LIMPIEZA)	
3. Seleccione "MED" (INTERMEDIO) o "LITE" (LIGERO) o "HEAVY" (FUERTE)	
4. Oprima "START" (ENCENDIDO)	

Después de oprimir la tecla "START" (ENCENDIDO), el seguro motorizado de la puerta del horno la bloqueará automáticamente. El ícono DOOR (BLOQUEO DE LA PUERTA) destellará (Fig. 1). Una vez que la puerta esté bloqueada, el ícono DOOR (BLOQUEO DE LA PUERTA) permanecerá encendido hasta que la autolimpieza termine.

Después de la autolimpieza, el horno tardará de 30 a 40 minutos en enfriarse y desbloquearse. La pantalla mostrará el mensaje "Hot" (caliente) (Fig. 2) durante este período. Después de que el horno se enfríe, el ícono DOOR (BLOQUEO DE LA PUERTA) destellará y se apagará para indicar que la puerta se ha desbloqueado.

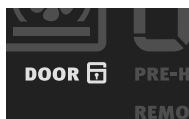


Fig. 1



Fig. 2

### ➔ IMPORTANTE

- La función de autolimpieza no funcionará si CUALQUIER elemento superior permanece ENCENDIDO.
- El ciclo de autolimpieza no se iniciará si el BLOQUEO DE LOS CONTROLES está activado.
- Si se inició un ciclo de autolimpieza y ocurre una falla eléctrica, es posible que el horno no se haya limpiado completamente. Después de que el suministro eléctrico se haya restablecido y la puerta se haya desbloqueado, programe otro ciclo de autolimpieza de ser necesario.

## Ajuste de autolimpieza diferida

Puede programar un ciclo de autolimpieza para que comience hasta 12 horas más tarde. La tecla "END TIME" (HORA DE FINALIZACIÓN) determinará la hora de finalización del ciclo de autolimpieza.

Debe programar la **hora de finalización** con suficiente antelación para permitir que el ciclo que elija termine (2, 3 o 4 horas). Recuerde añadir de 30 a 40 minutos adicionales para permitir que el horno se enfríe lo suficiente y para que la puerta del horno se desbloquee.

El siguiente ejemplo muestra cómo configurar un ciclo de autolimpieza ligera (2 horas) diferida para que termine a las 8:00:

Ejemplo	
Paso	Oprima
1. Retire las rejillas y oprima "UPPER OVEN" (horno superior)	
2. Oprima "CLEAN" (LIMPIEZA)	
3. Seleccione "LITE" (LIGERO)	
4. Oprima "COOK OPTIONS" (OPCIONES DE COCCIÓN)	
5. Oprima "END TIME" (HORA DE FINALIZACIÓN)	
6. Programe 800	<b>800</b>
7. Oprima "START" (ENCENDIDO)	

### 🗨️ NOTAS

- Puede oprimir la tecla "CANCEL" (ANULAR) en cualquier momento durante el proceso de limpieza. Después de anular el ciclo de autolimpieza, no intente abrir la puerta del horno hasta que se apague el ícono DOOR (BLOQUEO DE LA PUERTA).
- Si desea programar un ciclo de autolimpieza diferido para que termine en 12 a 24 horas, use la tecla "USER PREF" (preferencias del usuario) para DESACTIVAR el modo de ahorro de energía después de 12 horas ("ES") y configurar el reloj ("CLO") para que use el formato de 24 horas.

## Recomendaciones de limpieza

Tipo de superficie	Recomendaciones de limpieza
<ul style="list-style-type: none"> <li>Aluminio (molduras) y vinilo</li> </ul>	<p>Use agua caliente jabonosa y un paño. Seque con un paño limpio.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Perillas de control pintadas y de plástico</li> <li>Piezas del armazón</li> <li>Moldura decorativa pintada</li> </ul>	<p><i>Para limpieza general</i>, use agua caliente jabonosa y un paño. <i>Para manchas más difíciles y grasa acumulada</i>, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. <b>No</b> use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición 'OFF' (apagado); sosténgalas firmemente y tíre de ellas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Panel de control de cromo</li> <li>Molduras decorativas (algunos modelos)</li> <li>Acero inoxidable (algunos modelos)</li> </ul>	<p><i>Antes de limpiar el panel de control</i>, coloque todos los controles en la posición 'OFF' y quite las perillas de control. Tire de ellas derecho hacia afuera para sacarlas del eje. Limpie usando agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. Asegúrese de estrujar el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel, especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua en los controles o alrededor de ellos puede dañar el electrodoméstico. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.</p> <p><b>Acero inoxidable</b> (algunos modelos) Limpie el acero inoxidable con agua jabonosa tibia y una esponja o paño limpio. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. <b>No</b> use limpiadores ásperos. Use solamente limpiadores que hayan sido especialmente diseñados para limpiar acero inoxidable. Siempre asegúrese de enjuagar bien la superficie para remover los limpiadores ya que pueden causar manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser quitadas.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Asadera de porcelana esmaltada e inserto (si viene equipado)</li> <li>Forro de la puerta y piezas del armazón</li> <li>Para obtener instrucciones de limpieza para el horno doble Bake-n-Warm<sup>MR</sup>, consulte la sección "Horno doble Bake-n-Warm<sup>MR</sup>".</li> </ul>	<p>Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar para eliminar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. <i>Si es necesario</i>, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar. Enjuague y seque con un paño limpio. Saque todos los residuos de agentes de limpieza o de lo contrario la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. <b>No</b> use agentes de limpieza tipo aerosol para hornos en la superficie de cocción.</p>

## Recomendaciones de limpieza

Tipo de superficie	Recomendaciones de limpieza
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Parrillas del horno</b></li> </ul>	<p>Las parrillas del horno deben ser retiradas. Límpielas con un agente de limpieza suave, siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y seque.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Puerta del horno</b></li> </ul>	<p>Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior y delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. <b>No</b> sumerja la puerta en agua. <b>No rocíe o permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta.</b> No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno.</p> <p><b>No</b> limpie la junta de la puerta del horno. En los modelos con autolimpieza, la junta de la puerta está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Superficie de cocción de vidrio cerámico</b></li> </ul>	<p>Vea el apartado Limpieza y mantenimiento de la cubierta en la sección de <b>Cuidado y limpieza</b>.</p>

## Mantenimiento de la cubierta

*Es necesario limpiar adecuada y consistentemente la superficie de cocción de vidrio cerámico para mantenerla.*

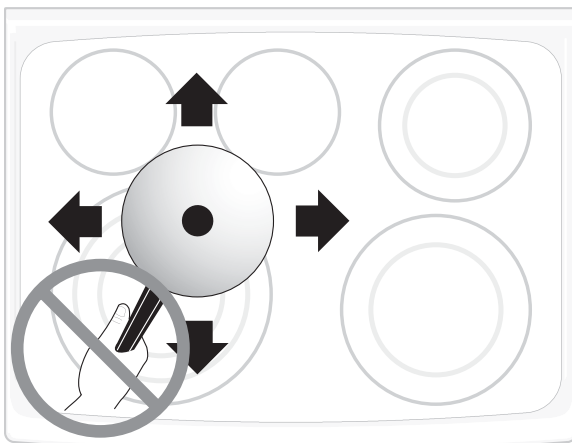
Antes de usar la cubierta por primera vez, aplique un poco de crema de limpieza para cubiertas provista con su estufa nueva. Pule con un paño **no abrasivo** o una esponja de limpieza antirayas. Esto facilitará la limpieza cuando la superficie de cocción se ensucie al cocinar. La crema especial de limpieza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

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

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

### No:

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



## Limpieza de la cubierta

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

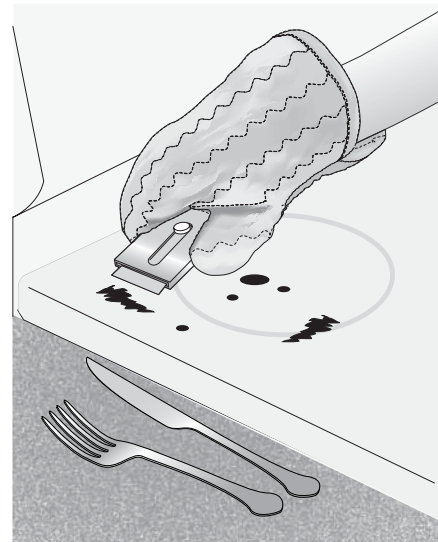
#### Para las manchas leves a moderadas:

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

#### Para las manchas fuertes y quemadas:

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

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





## Limpieza de la cubierta

*Plástico o alimentos con alto contenido de azúcar:*

Estos tipos de manchas deben ser removidas inmediatamente si ocurre un derrame o se derriten sobre la superficie de la cubierta de vidrio cerámico. Pueden ocurrir daños permanentes (como picaduras sobre la superficie de cocción) si estos derrames no se limpian **inmediatamente**. Después de APAGAR los elementos superiores, use un raspador con hojilla de afeitar o una espátula de metal usando guantes para hornos y raspe el derrame de la superficie caliente (como se muestra). Permita que la superficie de cocción se enfríe y use el mismo método de limpieza que para las manchas fuertes o quemadas.

### ➔ IMPORTANTE

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

#### No use lo siguiente en la superficie de cocción:

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



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

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

## La puerta del horno

### Extracción de la puerta elevable

#### PRECAUCIÓN

Para evitar posibles quemaduras, no intente retirar la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado completamente.

#### IMPORTANTE

La puerta del horno es pesada. Tenga cuidado cuando la retire y la levante. No levante la puerta del horno por la manija.

1. Abra completamente la puerta del horno (*Fig. 1*).
2. Desenganche ambos seguros de las bisagras de la puerta del horno tirando de ellos hacia arriba y hacia afuera del marco del horno hasta llegar al tope (posición desenganchada) (*Fig. 2*). De ser necesario, use un destornillador plano pequeño para aflojar los seguros de las bisagras de la puerta.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno (*Fig. 3*).
4. Antes de completar este paso, prepárese para sostener el peso completo de la puerta sosteniendo ambos lados usando ambas manos. Sostenga la puerta en el medio de cada costado. Cierre la puerta del horno a 4" (10 cm) de quedar completamente cerrada y siga cerrándola más allá del tope. La puerta del horno se liberará del marco por sí sola (*Fig. 3*).
5. Levante la puerta con cuidado de manera uniforme, levemente hacia arriba y hacia afuera, hasta que ambos brazos de las bisagras hayan pasado las ranuras de las bisagras en el marco del horno (*Fig. 3*). Después de haber retirado la puerta, asegúrese de recostarla en posición horizontal con el lado interior hacia abajo (nunca recueste la puerta del horno ni ningún otro peso en la manija de la puerta).

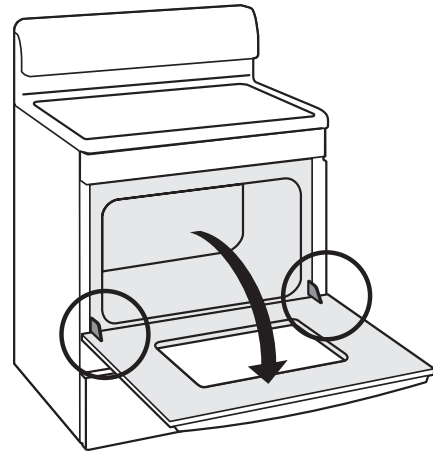


Fig. 1

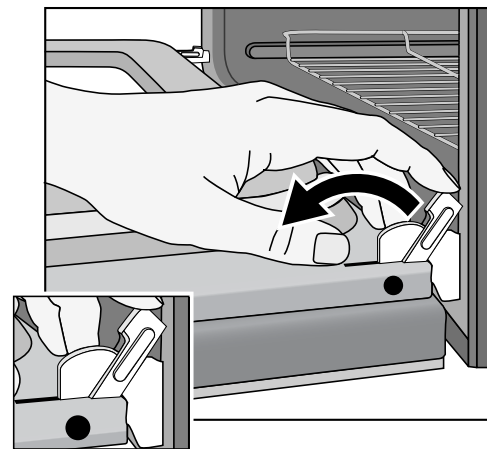


Fig. 2



Fig. 3

## Puerta del horno

### Para volver a instalar la puerta elevable

1. Sostenga la puerta del horno por ambos costados justo debajo de la manija. Cuando alinee los brazos de la bisagra de la puerta con las ranuras de las bisagras en el marco del horno, puede usar su rodilla para estabilizar la puerta antes de intentar insertar los brazos de las bisagras en las ranuras (*Fig. 1*).
2. Coloque la puerta en el mismo ángulo de extracción e inserte cuidadosamente los brazos de las bisagras completa y uniformemente en las ranuras de las bisagras. Transfiera cuidadosamente el peso de la puerta de sus manos de manera que el horno soporte la puerta.
3. Baje la puerta del horno a la posición completamente abierta (*Fig. 2*).
4. Con la puerta completamente abierta, empuje hacia adentro (hacia el horno) ambos seguros de las bisagras hasta que ambas queden bloqueadas (*Fig. 3*).
5. Cierre la puerta del horno.



Fig. 1



Fig. 2

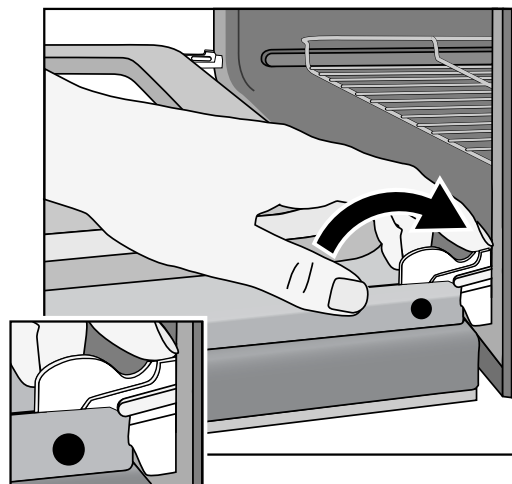


Fig. 3

## Instrucciones especiales de cuidado de la puerta

### ➔ IMPORTANTE

La mayoría de las puertas tiene piezas de vidrio que se pueden romper. Lea las siguientes recomendaciones:

- **No** cierre la puerta del horno hasta haber instalado completamente todas las parrillas del horno.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes o cualquier otro objeto. El vidrio de la puerta del horno puede romperse con el impacto o más adelante de manera inesperada.
- Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio de la puerta del horno, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.
- Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. **No rocíe** o permita que agua o el limpiador entren o goteen en los respiraderos de la puerta del horno. Rocíe el limpiador en el paño primero y luego use el paño para limpiar la puerta del horno.
- **No** use limpiadores fuertes para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta o el vidrio del horno.
- **Nunca** limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno se limpia durante el ciclo de autolimpieza.

## Cambio de las bombillas del horno superior

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

Las bombillas del horno superior están ubicadas en la parte trasera del interior del horno y están cubiertas con un protector de vidrio. El protector de vidrio debe estar en su lugar cada vez que se use el horno.

#### Para reemplazar las bombillas del interior del horno superior:

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe la estufa.
2. Retire el protector de las luces interiores del horno superior como se muestra en la ilustración.
3. Reemplace la bombilla con una bombilla para electrodomésticos **de halógeno de 25 W tipo T-4**. Tenga en cuenta lo siguiente: no permita que sus dedos toquen la bombilla nueva cuando la reemplace. Esto reducirá la vida útil de la bombilla nueva. Use una toalla de papel para cubrir la bombilla nueva cuando la instale.
4. Vuelva a instalar el protector de vidrio sobre la bombilla.
5. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar la estufa).
6. Se deberá volver a programar el reloj.



## Reemplazo de la bombilla del horno inferior

### Desinstalación del horno inferior y reemplazo de la bombilla

1. Antes de retirar el cajón, asegúrese de APAGAR el horno inferior y permitir que el área del cajón se enfríe completamente.
2. Tire del cajón hacia afuera del horno. Usando un destornillador de punta Phillips, retire los dos tornillos del lado interior de la parte delantera del compartimiento del cajón (Fig. 1).
3. Sostenga el cajón en su lugar con una mano. Use la otra mano para tirar del riel para alejarlo del interior del horno (Fig. 2) hasta que el gancho del riel se libere (Fig. 3).
4. Repita el paso 3 para el otro lado del cajón.
5. Con AMBOS ganchos de los rieles liberados, levante cuidadosamente el cajón para alejarlo del horno. Empuje ambos rieles al interior de la cavidad del horno.
6. Reemplace la bombilla del horno inferior con una bombilla para electrodomésticos de 40 W (Fig. 5).

### Reinstalación del horno inferior

1. Tire de ambos rieles del cajón y extiéndalos completamente.
2. Descanse el cajón cuidadosamente sobre ambos rieles.
3. Ajuste la posición del cajón sobre los rieles hasta que las ranuras de ambos lados del cajón estén correctamente acopladas en los ganchos de los rieles (Fig. 4).
4. Tire del cajón hacia adelante para alinearlo con ambos agujeros para tornillos de los rieles. Usando un destornillador de punta Phillips, vuelva a instalar los dos tornillos de los costados internos del cajón.
5. Vuelva a instalar la rejilla del cajón si la retiró.
6. Cierre el cajón del horno inferior.



Fig. 1

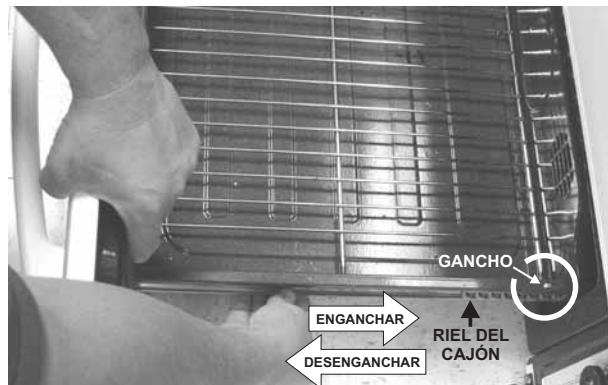


Fig. 2



Gancho del riel liberado  
Fig. 3



Gancho del riel enganchado  
Fig. 4



Fig. 5

**Consulte la siguiente lista antes de solicitar servicio.** Puede ahorrarle tiempo y dinero. Esta lista incluye los incidentes más comunes que no son originados por mano de obra o materiales defectuosos de este electrodoméstico.

Antes de solicitar servicio técnico	
Problema	Solución
<b>El electrodoméstico está desnivelado.</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda sostener la estufa de forma adecuada.</li> <li>• Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso.</li> <li>• Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste los tornillos niveladores en la base del electrodoméstico hasta que la parrilla quede nivelada.</li> <li>• Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.</li> </ul>
<b>Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico.</li> <li>• La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra.</li> </ul>
<b>El elemento superior está demasiado caliente o no está lo suficientemente caliente</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajuste de control incorrecto. Asegúrese de que se haya ENCENDIDO el control correcto para el elemento que va a utilizar.</li> </ul>
<b>El elemento superior no calienta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Se usaron utensilios livianos o deformados. Sólo use utensilios planos, balanceados de peso mediano o pesados. Los utensilios planos calientan mejor que los utensilios deformados. Los materiales de los utensilios y el peso de los mismos afectan el calentamiento. Los utensilios de peso mediano y pesados calientan uniformemente. Debido a que los utensilios livianos no calientan de manera uniforme, los alimentos se pueden quemar fácilmente.</li> </ul>
<b>Toda la estufa no funciona</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La hora del día no está programada. Primero se <b>debe</b> programar la hora del día para que el horno funcione. Consulte el apartado “Ajuste inicial del reloj” en la sección <b>Primeros pasos</b>.</li> <li>• Asegúrese de que el cordón eléctrico o el enchufe estén correctamente conectados.</li> <li>• El cableado de servicio está incompleto. Póngase en contacto con su distribuidor, instalador o técnico autorizado.</li> <li>• Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local.</li> </ul>
<b>El horno no funciona</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Asegúrese de que los controles estén ajustados correctamente para la función deseada. Vea la sección <b>Ajuste de los controles del horno</b> en esta guía de uso y cuidado o lea las instrucciones “<b>El electrodoméstico completo no funciona</b>” en esta lista.</li> </ul>
<b>La luz del horno no funciona</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reemplace o apriete la bombilla. Vea las secciones <b>Cambio de las bombillas del horno superior o inferior</b> en esta Guía de uso y cuidado.</li> </ul>

## Antes de solicitar servicio técnico

Problema	Solución
<p>Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El (los) control(es) no está(n) ajustado(s) en forma correcta. Siga las instrucciones de asado a la parrilla bajo <b>Ajuste de los controles del horno</b>.</li> <li>• Asegúrese de que la puerta esté abierta en la <b>posición tope de asar a la parrilla</b>.</li> <li>• La carne está demasiado cerca del elemento de asar. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el elemento. Caliente con anticipación el elemento de asar para dorar bien.</li> <li>• La carne no fue preparada adecuadamente. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes con grasa para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra.</li> <li>• El inserto de la asadera está colocado al revés y la grasa no está goteando. Siempre coloque el inserto de la asadera con las nervaduras dirigidas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa gotee hacia la asadera (algunos modelos).</li> <li>• Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.</li> </ul>
<p>Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Derrames excesivos en el horno. Por ejemplo, esto ocurrirá con derrames de pasteles o grandes cantidades de grasa que queden en la parte inferior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes, vea el apartado "Información sobre el asado a la parrilla" en la sección <b>Ajuste de los controles del horno</b>.</li> </ul>
<p>El panel de control emite señales sonoras y muestra un código de error "F" (por ejemplo, F10, F11, F13, F14, F15, F20, F23, F25, F30, F31 o F90)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima la tecla "<b>CANCEL</b>" (<b>anular</b>) para despejar la pantalla y detener las señales sonoras. Intente utilizar la función de horneado o asado nuevamente. Si el código aparece nuevamente, desconecte el suministro eléctrico al electrodoméstico, espere 5 minutos, conecte el electrodoméstico y vuelva a programar el reloj. Intente utilizar la función de horneado o asado nuevamente. Si la falla ocurre nuevamente, anote el código de error y solicite servicio.</li> </ul>
<p>El panel de control del horno emite señales sonoras y despliega en pantalla cualquier código de error "E" (por ejemplo, E11, E13 o E14)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• El control de la cubierta ha detectado una condición de falla o de error. Si el código persiste, desconecte el suministro eléctrico al electrodoméstico, espere 5 minutos, conecte el electrodoméstico y vuelva a programar el reloj. Intente utilizar la función de la cubierta nuevamente. Si la falla ocurre nuevamente, anote el código de error y solicite servicio.</li> </ul>

## Antes de solicitar servicio técnico

Problema	Solución
<p><b>Hay rayas o abrasiones sobre la superficie de cocción</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Las partículas ásperas tales como las de sal o arena que queden entre la superficie de cocción y los utensilios pueden causar rayas. Asegúrese de que la superficie de cocción y los fondos de los utensilios estén limpios antes de usarlos. Las rayas pequeñas no afectan la cocción y se harán menos visibles con el tiempo.</li> <li>Se usaron materiales de limpieza no recomendados para superficies de cocción de vidrio cerámico. Vea el apartado "<b>Mantenimiento y limpieza de la cubierta</b>" en la sección <b>Cuidado y limpieza</b> de esta Guía de uso y cuidado.</li> <li>Se usaron utensilios con fondos ásperos. Use utensilios con fondos lisos y planos.</li> </ul>
<p><b>Marcas metálicas en la cubierta</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se deslizaron o rasparon utensilios de metal sobre la superficie de cocción. No deslice utensilios de metal sobre la superficie de cocción. Use una crema de limpieza para superficies de cocción de vidrio cerámico para quitar las marcas. Vea el apartado "Mantenimiento y limpieza de la cubierta" en la sección <b>Cuidado y limpieza</b>.</li> </ul>
<p><b>Hay marcas o puntos marrones en la superficie de la cubierta</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Se cocinaron derrames sobre la superficie. Use un raspador con hojilla de afeitador para remover el derrame seco. Vea el apartado "Mantenimiento y limpieza de la cubierta" en la sección <b>Cuidado y limpieza</b>.</li> </ul>
<p><b>Áreas descoloridas con tono metálico</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Depósitos minerales de agua y alimentos. Quítelos usando una crema de limpieza para superficies de cocción de vidrio cerámico. Use utensilios con fondos limpios y secos.</li> </ul>
<p><b>Resultados de horneado deficientes</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que está usando la parrilla del horno en la posición correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Si considera que el horno está demasiado caliente o no lo suficiente, vea el apartado "Ajuste de la temperatura del horno" en la sección "<b>Ajuste de sus preferencias</b>" de esta Guía de uso y cuidado.</li> </ul>







Su electrodoméstico está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de la fecha original de compra, Electrolux se hace responsable de la reparación o el reemplazo de cualquier pieza de este electrodoméstico que se encuentre defectuosa en materiales o mano de obra, siempre que el electrodoméstico se instale, utilice y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas. Además, la superficie de cocción de vidrio o el elemento radiante superior del electrodoméstico (lo cual excluye los electrodomésticos de cocción empotrados o independientes) están cubiertos por una garantía limitada de dos a cinco años. Es decir, durante el segundo y hasta el quinto año a partir de la fecha original de compra, Electrolux se hace responsable del reemplazo de la superficie de cocción de vidrio o del elemento radiante superior del electrodoméstico que se encuentre defectuoso en materiales o mano de obra, siempre que el electrodoméstico se instale, utilice y mantenga de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.

## Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Productos cuyos números de serie originales hayan sido quitados, alterados o no puedan determinarse con facilidad.
2. Productos que hayan sido transferidos del dueño original a un tercero o que no se encuentren en los EE.UU. o en Canadá.
3. Óxido en el interior o exterior de la unidad.
4. Los productos comprados "como están" no están cubiertos por esta garantía.
5. Productos utilizados para fines comerciales.
6. Las llamadas de servicio que no involucren el funcionamiento defectuoso ni los defectos de materiales o de mano de obra, o para electrodomésticos que no sean utilizados para uso normal del hogar o de acuerdo con las instrucciones proporcionadas.
7. Llamadas de servicio para corregir errores de instalación del electrodoméstico o para instruir al usuario sobre el uso del electrodoméstico.
8. Los gastos necesarios para hacer accesible el electrodoméstico a fin de repararlo, como por ejemplo la extracción de adornos, alacenas, estanterías, etc., que no formaban parte del electrodoméstico en el momento en que salió de la fábrica.
9. Llamadas de servicio para reparar o reemplazar bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, perillas, manijas u otras piezas decorativas.
10. Costos de mano de obra o de servicio técnico a domicilio durante los períodos adicionales de garantía limitada después del primer año de la fecha original de compra.
11. Costos de recogida y entrega del electrodoméstico (el electrodoméstico está diseñado para ser reparado en el lugar/vivienda en el que está instalado).
12. Costos adicionales que incluyen, sin limitarse, cualquier llamada de servicio fuera de las horas de oficina, durante los fines de semana o días feriados, peajes, pasajes de transporte o millaje/kilometraje para llamadas de servicio en áreas remotas, incluyendo el estado de Alaska.
13. Daños al acabado del electrodoméstico o al hogar que hayan ocurrido durante el transporte o la instalación, incluyendo, sin limitarse, los armarios, paredes, etc.
14. Daños causados por: servicio técnico realizado por compañías de servicio técnico no autorizadas, el uso de piezas que no sean piezas genuinas Electrolux o piezas obtenidas de personas que no pertenezcan a compañías de servicio técnico autorizado, o causas externas como abuso, mal uso, suministro eléctrico inadecuado, accidentes, incendios o hechos fortuitos.

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

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA OPCIÓN DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO DEL PRODUCTO SEGÚN SE INDICA. **LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO, ESTÁN LIMITADOS A UN AÑO O AL PERÍODO MÍNIMO PERMITIDO POR LEY, PERO NUNCA MENOS DE UN AÑO.** ELECTROLUX NO SERÁ RESPONSABLE POR DAÑOS CONSECUENTES O INCIDENTALES COMO, POR EJEMPLO, DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES OCASIONADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES O LIMITACIONES EN LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, DE MANERA QUE PUEDE QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES NO SE APLIQUEN EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. ES POSIBLE QUE TAMBIÉN POSEA OTROS DERECHOS QUE VARIAN DE UN ESTADO A OTRO.

### Si tiene que solicitar servicio técnico

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

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

### EE.UU.

**1-877-435-3287**

Electrolux Major Appliances North America

P.O. Box 212378

Augusta, GA 30907

### Canadá

**1-800-265-8352**

Electrolux Canada Corp.

5855 Terry Fox Way

Mississauga, Ontario, Canadá L5V 3E4

 **Electrolux**

