

# FRIGIDAIRE

Todo lo que necesita saber sobre el

# uso y cuidado

de su estufa a gas



## ÍNDICE

|   |     |   |       |
|---|-----|---|-------|
| Instrucciones importantes de seguridad .....    | 3-6 | Ajuste de los controles del horno .....         | 13-19 |
| Vista general de las funciones .....            | 7   | Autolimpieza .....                              | 20-21 |
| Antes de ajustar los controles del horno .....  | 8-9 | Cuidado y limpieza .....                        | 22-24 |
| Antes de ajustar los controles superiores ..... | 10  | Antes de solicitar servicio técnico .....       | 25-26 |
| Ajuste de los controles superiores .....        | 11  | Garantía de los electrodomésticos grandes ..... | 27    |
| Funciones de control del horno (330/330i) ..... | 12  |   |       |

# REGISTRO DEL PRODUCTO

## Contenido

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

Gracias por elegir esta estufa a gas **Frigidaire**.

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

### ¿Necesita ayuda?

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

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

**Lea esta guía de uso y cuidado.**

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

**Si recibe una estufa dañada...**

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

**Ahorre tiempo y dinero.**

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

### Registro del producto

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

### Ubicación de la placa de serie



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

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

Fecha de compra

Número de modelo

Número de serie

# INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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

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

### Definiciones

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

### ADVERTENCIA

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

### PRECAUCIÓN

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

### IMPORTANTE

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

## Instrucciones importantes de seguridad

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

### ADVERTENCIA

**Si no se sigue al pie de la letra la información de esta guía, se puede producir un incendio o una explosión, lo cual causaría daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.**

#### PARA SU SEGURIDAD:

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

### ADVERTENCIA

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



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



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

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

**Conserve estas instrucciones para referencia futura.**

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### ADVERTENCIA

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

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

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

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

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

### PRECAUCIÓN

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

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

### IMPORTANTE

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

### PRECAUCIÓN

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA CUBIERTA



#### ADVERTENCIA

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

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

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL HORNO

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

### AVISO IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD

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

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

### HORNOS CON AUTOLIMPIEZA

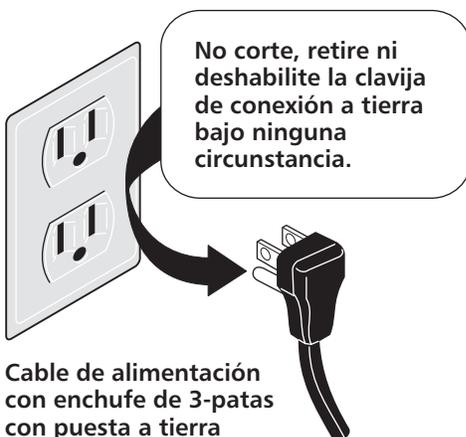
- **Limpie en el ciclo de autolimpieza sólo las piezas que se indican en esta Guía de uso y cuidado.** Antes de la autolimpieza del horno, retire la asadera y todo utensilio o alimento que se encuentre en el horno.
- **No use agentes de limpieza para hornos** — No se deben usar agentes de limpieza para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

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU ESTUFA

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

### Instrucciones de puesta a tierra

Tomacorriente con puesta a tierra



### ⚠ ADVERTENCIA

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

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

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

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

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

### Conversión a gas licuado de petróleo

### ⚠ ADVERTENCIA

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

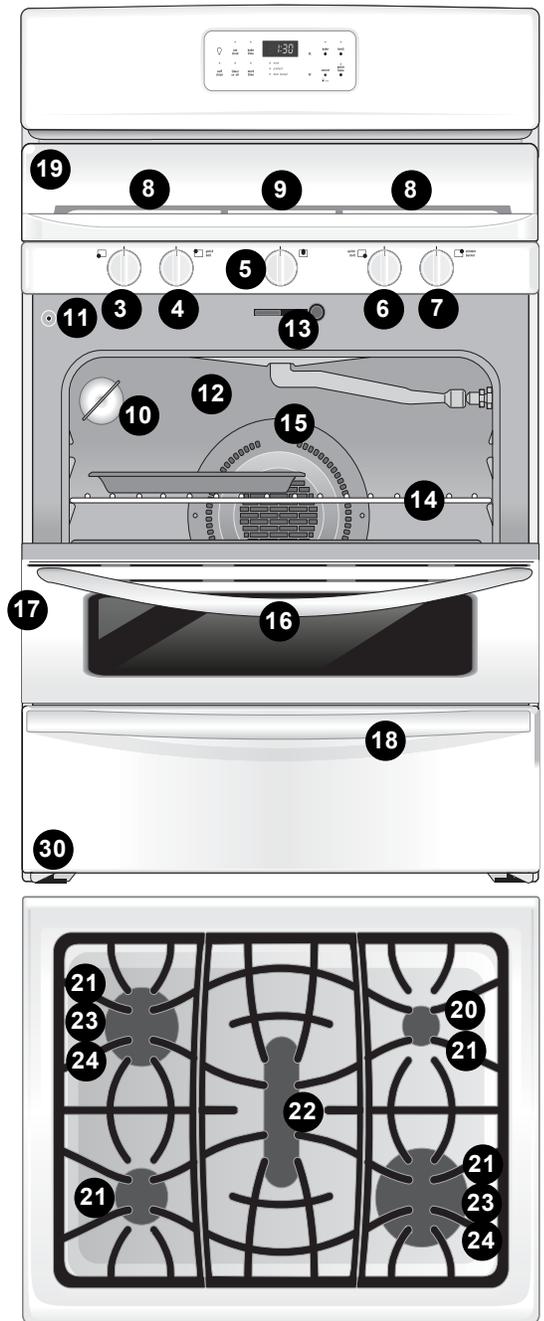
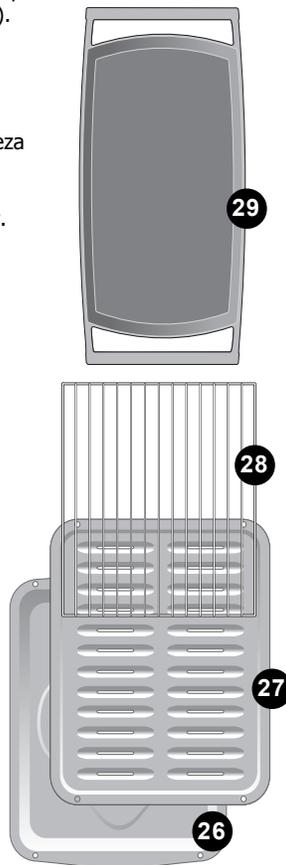
Las adiciones, cambios o conversiones necesarios para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus requisitos de funcionamiento deben ser realizados por un técnico calificado.

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



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

1. Control electrónico del horno con temporizador de cocina.
2. Control del sistema de cocción "Quick Bake" (horneado rápido) (algunos modelos).
3. Válvula y perilla de control del quemador delantero izquierdo.
4. Válvula y perilla de control del quemador trasero izquierdo.
5. Válvula y perilla de control del quemador central "accent" (algunos modelos).
6. Válvula y perilla de control del quemador delantero derecho.
7. Válvula y perilla de control del quemador trasero derecho.
8. Las rejillas de los quemadores son lavables en lavavajillas (los colores varían según el modelo).
9. Las rejillas del quemador central son lavables en lavavajillas (algunos modelos).
10. Luz interior del horno con cubierta removible.
11. Interruptor automático de la puerta para la luz del horno (algunos modelos)
12. Cavidad del horno autolimpiante
13. Gancho de la puerta del horno autolimpiante.
14. Parrilla(s) interior(es) ajustable(s) del horno. Sistema de parrillas Effortless Oven Rack<sup>MC</sup> (no mostrado, algunos modelos).
15. Ventilador del sistema de cocción "Quick Bake" (horneado rápido) (algunos modelos).
16. Manija grande de una sola pieza para el horno.
17. Puerta del horno a todo lo ancho con ventanilla.
18. Cajón de almacenamiento con manija grande de una pieza (algunos modelos) o panel protector inferior (algunos modelos).
19. Superficie de cocción con bordes curvos, fácil de limpiar.
20. Quemador de cocción a fuego lento de 5.000 BTU (algunos modelos).
21. Quemador estándar de 9.500 BTU (algunos modelos).
22. Quemador central o quemador "accent" de 9.500 BTU (algunos modelos).
23. Quemador de hervor rápido de 12.000 BTU (algunos modelos).
24. Quemador de hervor rápido de 14.000 BTU (algunos modelos) o quemador de hervor rápido de 17.000 BTU (algunos modelos).
25. Bandeja de goteo para el quemador (no ilustrada, algunos modelos)
26. Asadera (algunos modelos).
27. Inserto de la asadera (algunos modelos).
28. Rejilla para asar (opcional, algunos modelos).
29. Plancha para parrilla de hierro fundido (en lugar de la rejilla central; opcional, algunos modelos).
30. Tornillos niveladores y soporte **antivuelco** (incluidos).



**NOTA**

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

## ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES DEL HORNO

### Ubicación del respiradero del horno

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



Figura 1

### Desinstalación, reinstalación y organización de las parrillas

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

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

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

### ! PRECAUCIÓN

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

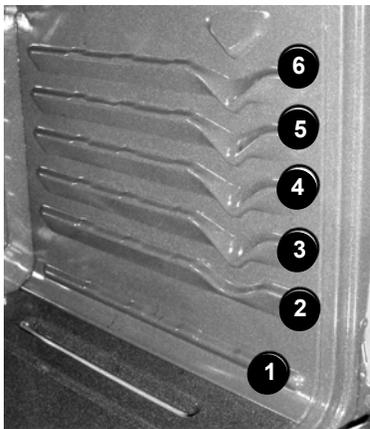
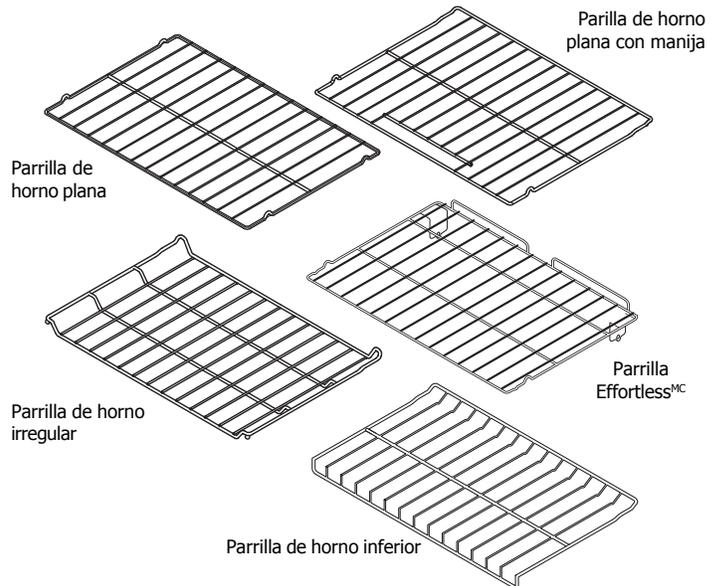


Figura 2

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

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

### Tipos de parrillas del horno



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

### Circulación del aire en el horno

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

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

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



Figura 3



Figura 4

## ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES DEL HORNO

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

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

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

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

### ! PRECAUCIÓN

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

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

### ➔ IMPORTANTE

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

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

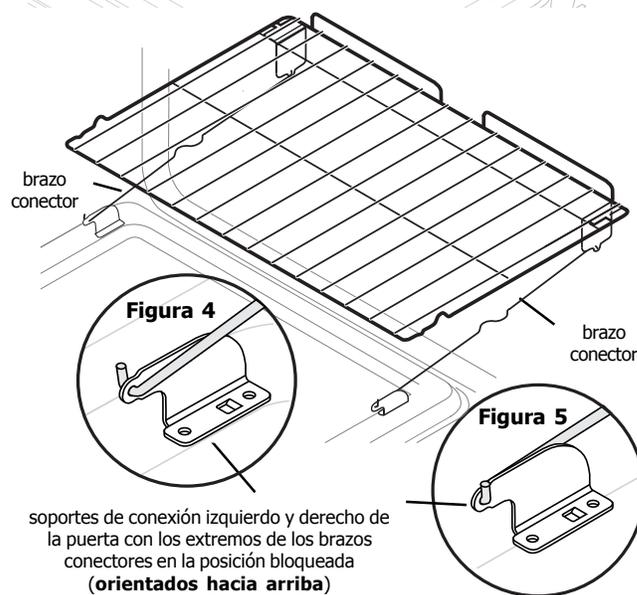
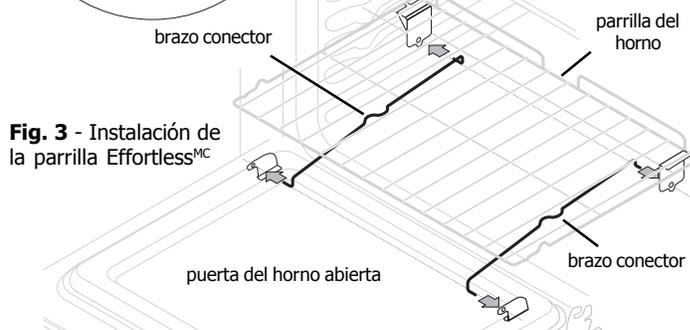
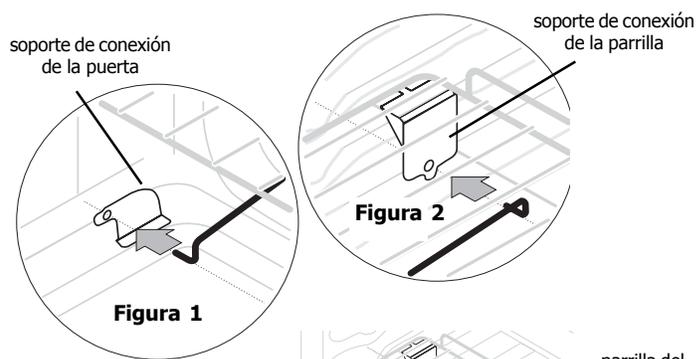


Fig. 6 - Parrilla Effortless<sup>MC</sup> después de la instalación

## ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES SUPERIORES

### Uso de los utensilios correctos

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

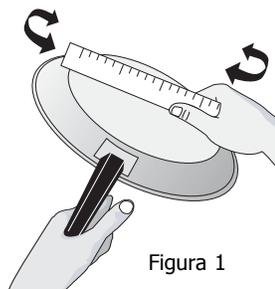


Figura 1

### PRECAUCIÓN

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

### IMPORTANTE

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

### NOTA

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

### Tipos de materiales de los utensilios

Los materiales disponibles más populares son los siguientes:

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

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

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

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

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

**Vidrio:** conductor lento de calor.

### Ajuste el tamaño correcto de la llama

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

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

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

| Tamaño de la llama* | Tipo de cocción  |
|---------------------|--|
| Llama alta          | Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera.   |
| Llama intermedia    | Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para cocinar al vapor. |
| Llama baja          | Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados.                       |

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

Figura 2

### PRECAUCIÓN

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

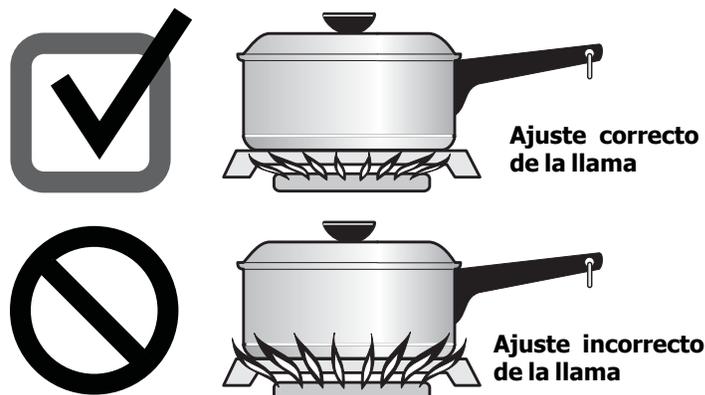


Figura 3

## AJUSTE DE LOS CONTROLES SUPERIORES

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

Su electrodoméstico a gas puede estar equipado con quemadores de diferentes tamaños. La capacidad de calentar alimentos más rápidamente y en mayores cantidades aumenta a medida que el tamaño del quemador aumenta.

El quemador más pequeño para **cocinar a fuego lento** (algunos modelos) sirve mejor para cocinar salsas delicadas, etc.

Los quemadores de tamaño estándar (9.000 BTU) se pueden usar para la mayoría de las necesidades de cocción.

El (Los) quemador(es) más grandes de **hervor rápido** (algunos modelos) sirve(n) mejor para calentar grandes cantidades de líquido y para preparar grandes cantidades de alimentos.

Sin importar su tamaño, es importante elegir utensilios apropiados para la cantidad y tipo de alimento que prepare. Elija un quemador y un tamaño de llama adecuados para el tamaño del utensilio.

### Ajuste de un quemador superior

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

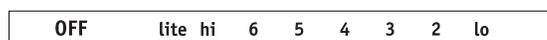
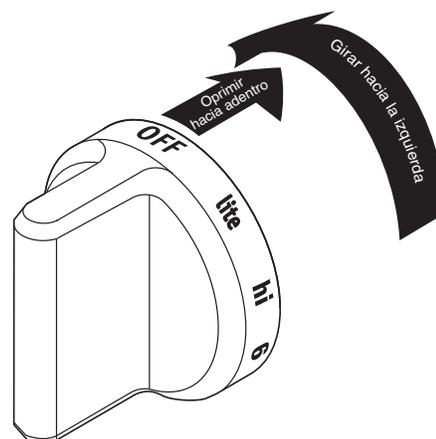


Figura 1

### ▶ IMPORTANTE

- **No coloque papel de aluminio o NINGÚN otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa.** Si estos materiales se derriten, podrían dañar la cubierta permanentemente.
- En caso de una falla eléctrica, los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Para encender un quemador superior, sostenga una cerilla encendida sobre la cabeza del quemador y gire la perilla de control lentamente a la posición "**LITE**" (**encender**). Después de que el quemador se haya encendido, oprima la perilla hacia adentro y gírela al ajuste deseado. Tenga cuidado cuando encienda los quemadores superiores manualmente.

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

### 📌 NOTAS

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

### Enlatado de conservas

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

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

# FUNCIONES DE LOS CONTROLES DEL HORNO

## LEA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL HORNO.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

### Ajuste del reloj

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

#### Ajuste del reloj:

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

### NOTA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Programación del modo silencioso del panel de control

Cuando seleccione una función, escuchará una señal sonora cada vez que oprima una tecla. Si lo desea, se puede programar el control para funcionamiento silencioso. Oprima y mantenga oprimida la tecla **start time**. Después de 7 segundos, el control emitirá una señal sonora. Esto evitará que los controles emitan señales sonoras cuando se presione una tecla. Para volver a activar el sonido, oprima y mantenga oprimida la tecla **start time** nuevamente durante 7 segundos hasta que el control emita una señal sonora.

### NOTA

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

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

### Programación del bloqueo del horno

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

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

(para modelos con Quick Bake)

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

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

(para modelos sin Quick Bake)



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

### NOTAS

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

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

### Ajuste del temporizador

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

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

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

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

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

### NOTAS

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

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

El temporizador **NO** enciende ni detiene el proceso de cocción. El mismo sirve como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. El temporizador se puede utilizar solo o junto con cualquier otra función del horno. Cuando el temporizador se use con cualquier otra función, el mismo aparecerá en la pantalla. Para ver otras funciones, oprima la tecla de la función deseada.

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

### Ajuste del horneado

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

#### Para ajustar el horneado

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

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

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

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

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

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



### PRECAUCIÓN

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

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

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



### NOTA

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

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

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

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

### Cuando el tiempo de horneado programado termine

1. “End” (fin) aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente.
2. El control emitirá 3 señales sonoras cada 60 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla **cancel** .

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

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

### **NOTA**

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

### **ADVERTENCIA**

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

### **PRECAUCIÓN**

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

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

#### Beneficios de la función de horneado rápido

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

#### Funcionamiento del horneado rápido

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

El aire caliente fluye alrededor del alimento desde todos los lados, sellando los jugos y sabores. Las carnes cocinadas con la función "Quick Bake" (horneado rápido) son más jugosas. La carne de pollo queda más crujiente en el exterior a la vez que queda blanda y húmeda en el interior. Los panes y pasteles se doran más uniformemente. La mayoría de los alimentos horneados en un horno estándar pueden ser cocinados más rápido y más parejos con la función "Quick Bake" (horneado rápido).

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

##### Cuando hornee

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

##### Cuando ase

1. No es necesario precalentar el horno cuando ase alimentos usando la función "Quick Bake" (horneado rápido).
2. Como la función de horneado rápido cocina los alimentos más rápidamente, reduzca el tiempo de cocción en un 25% del tiempo recomendado en la receta. Verifique el alimento en este momento. De ser necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener el dorado deseado.
3. No cubra los alimentos durante el asado: esto evita que el aire circule alrededor de ellos.

#### Ajuste del horneado rápido

El horno se puede programar para hornear con la función "Quick Bake" (horneado rápido) a cualquier temperatura desde 300°F a 550°F (147°C a 287°C). La temperatura predeterminada de fábrica para el horneado rápido es 350°F (177°C).

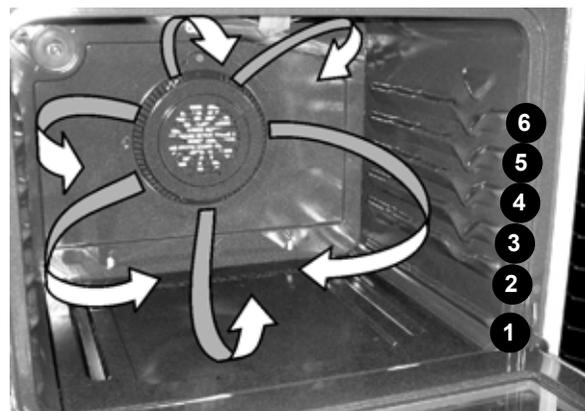


Figura 1

#### Para ajustar el horneado rápido

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

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

1. Oprima **quick bake**. Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura programada, verifique nuevamente la temperatura de horneado.
2. De ser necesario, oprima **▲** o **▼** para aumentar o disminuir la temperatura programada.

#### NOTAS

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

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

**El ventilador de la función "Quick Bake" (horneado rápido) tardará 6 minutos en encenderse** después de haber activado tal función.

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

### Ajuste para asar a la parrilla

Use la función de asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor de la llama y obtener un dorado ideal. Cuando vaya a asar a la parrilla, siempre recuerde organizar las parrillas cuando el horno esté frío. Coloque la parrilla como se sugiere en la **tabla de ajustes para asar a la parrilla** que se muestra más abajo (vea la Fig. 3).

#### Para ajustar el asado a la parrilla

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

### NOTA

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

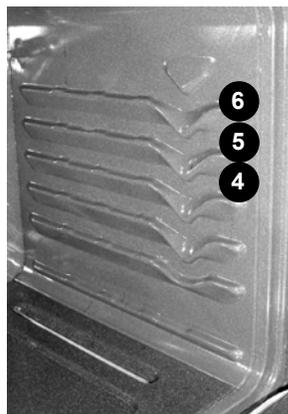


Figura 1

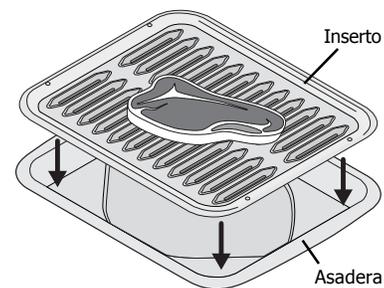


Figura 2

### ADVERTENCIA

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

### PRECAUCIÓN

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

La asadera y el inserto (algunos modelos) permiten drenar la grasa y protegerla contra el elevado calor del asador. **NO** use la asadera sin el inserto. **NO** cubra el inserto con papel de aluminio ya que la grasa se puede encender. **NO** use la asadera sin el inserto ni lo cubra con **papel de aluminio**. La grasa expuesta se puede encender.

Tabla de sugerencias de ajustes para asar a la parrilla

| Alimento                                     | Posición de la parrilla | (ajuste) | Tiempo de cocción en minutos |          | Nivel de cocción |
|--|-------------------------|----------|------------------------------|----------|------------------|
|  |                         |          | 1er lado                     | 2do lado |                  |
| Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso       | 5 o 6*                  | Alto     | 6                            | 4        | Término medio    |
| Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso       | 5 o 6*                  | Alto     | 7                            | 5        | Término medio    |
| Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso       | 5 o 6*                  | Alto     | 8                            | 7        | Bien cocido      |
| Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso | 5                       | Alto     | 8                            | 6        | Bien cocido      |
| Pollo (con hueso)                            | 4                       | Bajo     | 20                           | 10       | Bien cocido      |
| Pollo (deshuesado)                           | 5                       | Bajo     | 8                            | 6        | Bien cocido      |
| Pescado                                      | 5                       | Alto     | 13                           | n/d      | Bien cocido      |
| Camarones                                    | 4                       | Alto     | 5                            | n/d      | Bien cocido      |
| Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grueso        | 6*                      | Alto     | 9                            | 7        | Término medio    |
| Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grueso        | 5                       | Alto     | 10                           | 8        | Bien cocido      |

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

Figura 3

## AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

### Ajuste de la temperatura del horno

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

#### Para ajustar la temperatura del horno:

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

### Funcionamiento de la luz del horno

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

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

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

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

### NOTAS

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

Si la pantalla está programada para mostrar la temperatura en grados centígrados, los ajustes serán en incrementos de

1°C cada vez que se opriman las teclas **▲** o **▼** .

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

## AUTOLIMPIEZA

### Autolimpieza

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

#### ➔ IMPORTANTE

##### Respete las siguientes precauciones de autolimpieza:

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

#### ⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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



Figura 1

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

### ➔ IMPORTANTE

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

#### Ajuste de un ciclo de autolimpieza

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Oprima **start time**. Los dos puntos ":" en la hora del día destellarán.
3. Oprima y mantenga oprimida la tecla **▲** para programar la hora de inicio del ciclo de autolimpieza. Libere la tecla cuando la pantalla muestre la hora de inicio deseada.
4. Oprima **self clean**. "—" aparece en la pantalla.
5. Oprima las teclas **▲** o **▼** una sola vez. "3:00" aparecerá en la pantalla para indicar que se programó un ciclo de autolimpieza de 3 horas. Para cambiar el ajuste a un ciclo de autolimpieza de 2 horas, oprima la tecla **▼** una sola vez ("2:00" aparecerá en la pantalla).  
**(Algunos modelos)** Para cambiar el ajuste a un ciclo de autolimpieza de 4 horas, oprima la tecla **▲** una sola vez ("4:00" aparecerá en la pantalla).
6. "CLn" aparecerá en la pantalla durante el ciclo de autolimpieza y la luz "LOCK" (bloqueado) se encenderá hasta que el ciclo de autolimpieza haya finalizado o se haya anulado y la temperatura haya descendido.

### 📌 NOTA

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

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

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

#### Parada o interrupción del ciclo de autolimpieza

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

1. Oprima **cancel**.
2. Se puede abrir la puerta del horno una vez que éste se haya enfriado por lo menos por 1 HORA y que se haya apagado la luz "LOCK" (bloqueo).
3. Vuelva a iniciar el ciclo de autolimpieza una vez que se hayan corregido todas las causas.

### ⚠ PRECAUCIÓN

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

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

### 📌 NOTAS

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

oprimiendo la tecla **self clean**. Recuerde que la puerta de la estufa no puede ser abierta hasta que se haya enfriado lo suficiente. Deberá contar con **aproximadamente 1 hora adicional** al tiempo de limpieza antes de poder usar la estufa para cocinar.

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

## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Tabla de recomendaciones de limpieza

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

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

#### PRECAUCIÓN

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

Para evitar posibles quemaduras, **NO** intente seguir ninguna de las instrucciones de limpieza proporcionadas antes de APAGAR todos los quemadores superiores y de esperar a que se enfríen.

La cubierta y los quemadores superiores fueron diseñados para facilitar su limpieza. Debido a que los quemadores de la cubierta son sellados, la limpieza se hace más fácil cuando se limpian los derrames inmediatamente. Limpie la cubierta con frecuencia. Límpiela usando un paño húmedo limpio y séquela para evitar rayones. Las áreas contorneadas y las bandejas de goteo de los quemadores (algunos modelos) también deben ser limpiadas con frecuencia.

Si se mantienen limpios los orificios de las cabezas de los quemadores, se evitarán el mal encendido del quemador y las llamas disperejas. Consulte las siguientes secciones para obtener instrucciones adicionales.

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

Cada cabeza de quemador tiene un orificio de encendido ubicado según lo indica la ilustración. Si experimenta problemas de encendido, es posible que este orificio de encendido esté parcialmente tapado con suciedad. Con la cabeza del quemador en su lugar, use una aguja fina o el extremo de un clip para limpiar el orificio de encendido.

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

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

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

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

#### Para limpiar las rejillas, tapas y bandejas de goteo de los quemadores superiores (algunos modelos)

Use una esponja para restregar jabonosa o un limpiador abrasivo suave para limpiar las tapas de los quemadores superiores y las bandejas de goteo (si vienen provistos).

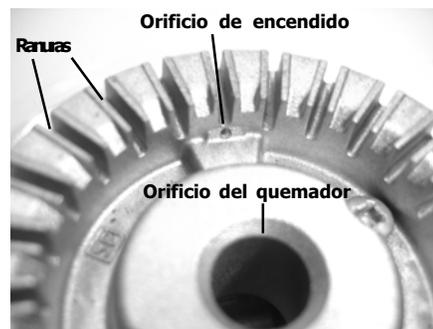


Fig. 1 - Cabeza de quemador superior

#### IMPORTANTE

Las cabezas de los quemadores superiores están fijadas a la cubierta y deben ser limpiadas en su lugar. Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado del quemador, **NO permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza o cualquier otro material entren en la abertura del soporte de los orificios. Siempre** mantenga la tapa y la cabeza del quemador superior en su lugar cuando el mismo esté en uso.

### Reinstalación de la luz del horno

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

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

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

#### PRECAUCIÓN

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

## CUIDADO Y LIMPIEZA

### Desmontaje y reinstalación de la puerta elevable

#### PRECAUCIÓN

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

#### Para retirar la puerta del horno:

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

#### Para reinstalar la puerta del horno:

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

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

#### Lea las siguientes recomendaciones:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar.
2. No golpee el vidrio con ollas, sartenes o cualquier otro objeto.
3. Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

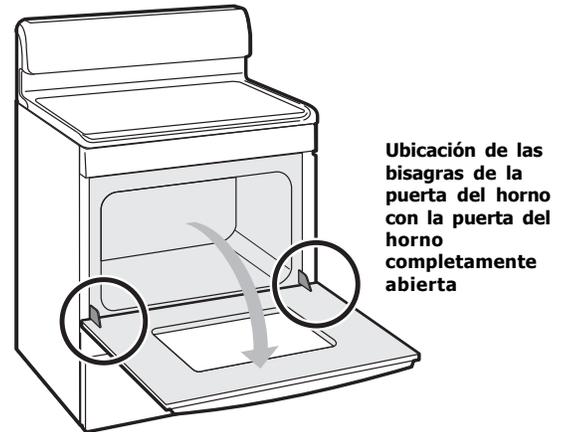


Figura 1

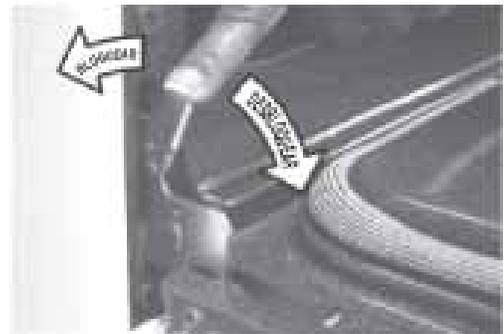


Figura 2

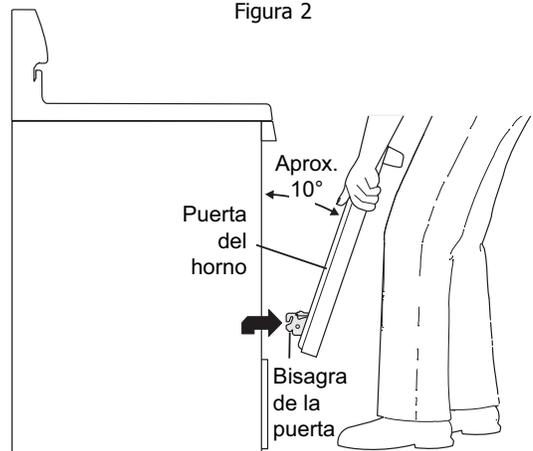


Figura 3

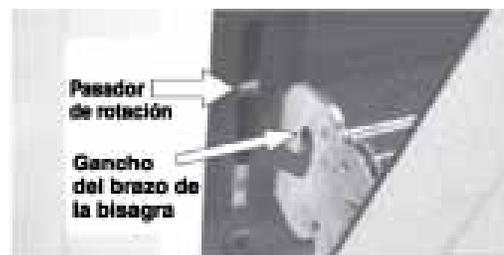


Figura 4

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

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

| Problema   | Solución   |
|--|--|
| No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza.   | <ul style="list-style-type: none"><li>• No se limpió la parte inferior delantera y superior del horno, el marco del horno o las áreas de la puerta fuera de la junta del horno. Estas áreas no entran en el ciclo de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para que se quemen los residuos. Limpie estas áreas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nylon duro y agua o con un restregador de nylon. Trate de no dañar la junta del horno.</li></ul>   |
| Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones de asado a la parrilla en la sección <b>"Ajuste de los controles del horno"</b>.</li><li>• Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada.</li><li>• La carne está demasiado cerca del quemador superior. Vuelva a colocar la parrilla de asar, de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el quemador. Precaliente el horno.</li><li>• La carne no fue preparada adecuadamente. Saque el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes con grasa para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra.</li><li>• El inserto y la asadera están colocados al revés y la grasa no está goteando. Siempre coloque el inserto de la asadera con las nervaduras hacia arriba y las ranuras hacia abajo, para permitir que la grasa gotee hacia la asadera (algunos modelos).</li><li>• Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.</li></ul> |
| Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Derrames excesivos en el horno. Por ejemplo, esto ocurrirá con derrames de pasteles o grandes cantidades de grasa que queden en la parte inferior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes, vea el apartado "Asado a la parrilla" en la sección <b>Ajuste de los controles del horno</b>.</li></ul>  |
| El panel de control emite señales sonoras y muestra un código de error "F" (por ejemplo, F10, F11, F13, F14, F15, F30, F31 o F90). | <ul style="list-style-type: none"><li>• El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima la tecla <b>"cancel"</b> (anular) para borrar la pantalla y detener las señales sonoras. Intente utilizar la función de horneado o asado nuevamente. Si el código aparece nuevamente, desconecte el suministro eléctrico al electrodoméstico, espere 5 minutos, <b>conecte</b> el electrodoméstico y vuelva a programar el reloj. Intente utilizar la función de horneado o asado nuevamente. Si la falla ocurre nuevamente, anote el código de error y solicite servicio técnico.</li></ul>   |
| La luz del horno no funciona.  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que la luz esté instalada firmemente en el casquillo. También consulte la sección "Cambio y reemplazo de la luz del horno".</li></ul>   |
| El electrodoméstico está desnivelado.  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda resistir la estufa de forma adecuada.</li><li>• Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso.</li><li>• Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste los tornillos niveladores en la base del electrodoméstico hasta que la parrilla quede nivelada.</li><li>• Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.</li></ul>  |
| Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico.</li><li>• La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra.</li></ul>  |

## GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS GRANDES

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

Esta garantía no cubre lo siguiente:

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

RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES LEGALES

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

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

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

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

**EE.UU.**  
**1.800.944.9044**  
Electrolux Major Appliances  
North America  
P.O. Box 212378  
Augusta, GA 30907

 **Electrolux**

**Canadá**  
**1.800.265.8352**  
Electrolux Canada Corp.  
5855 Terry Fox Way  
Mississauga, Ontario,  
L5V 3E4