



Para comunicarse con LG Electronics,
24 horas al día, 7 días a la semana:

1-800-243-0000 (EE.UU.)

O visítenos en la Web en:

us.lge.com (EE.UU.)

ESTUFA ELÉCTRICA

GUÍA PARA EL USO

Lea detenidamente estas
instrucciones antes utilizar y
guárdelas como referencia
para el futuro.

Modelos
LSE3092ST



Impreso en México
P/No. MFL62114702

INTRODUCCIÓN

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD3-9

COCCIÓN MEDIANTE CONTROLES DE SUPERFICIE

Ubicaciones de los elementos de superficie y controles	10
Configuración de los controles de superficie	11
Indicador de superficie caliente	11
Cómo usar el elemento	11-12
Configuración recomendada para cocción en superficie	12
Consejos para proteger la superficie vidrio/cerámica de la estufa	13
Superficie vidrio/cerámica de la estufa	13
Áreas de cocción	14
Cómo usar el recipiente adecuado	14
Consejos para realizar conservas caseras	14

CONTROLES DEL HORNO INFERIOR

Cómo usar el horno inferior	15
-----------------------------	----

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

Piezas y características	16
Características del panel de control	17

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Reloj	18
Configuraciones mínimas y máximas predeterminadas	18
Temporizador encendido/apagado	19
Características especiales de los controles del horno	20-21
Antes de usar las bandejas del horno	22
Bandeja plegable	23
Modo de cocción	24-34
- Hornear	24
- Horneado de pasteles de capas	25
- Asar	26
- Guía de asado recomendado	27
- Horneado por convección doble	28-29
- Rostizado por convección	30
- Cocción temporizada	31
- Cocción temporizada diferida	32
- Calentar/leudar	33
- Rostizado más saludable	34
- Sonda para carne	35-36
- El favorito	36
Para encender o apagar la luz del horno	36
Configuración de la función de bloqueo de controles	37
Autolimpieza	38-40

MANTENIMIENTO

Cuidado y limpieza	41-42
Limpieza de la estufa vidrio/cerámica	42-43
Cómo quitar y reemplazar la puerta del horno desmontable	44
Instrucciones de cuidado de la puerta	44
Cómo quitar y reemplazar el cajón del horno inferior	45

IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Antes de llamar al servicio técnico	46-49
-------------------------------------	-------

GARANTÍA

Garantía para clientes de los EE.UU.	50
--------------------------------------	----

¡GRACIAS!

Felicitaciones por su compra y
bienvenido a la familia de LG.

Su nueva estufa eléctrica LG
combina características de cocción
de precisión con una operación
simple y un diseño de estilo.

Si usted sigue las instrucciones de
operación y cuidado de este manual,
su estufa le brindará muchos años
de servicio confiable.

Abroche su recibo aquí.

Información sobre registro de producto

Modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

Lea y siga todas las instrucciones antes de utilizar su horno para evitar un riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones a personas o daños cuando utilice la estufa. Esta guía no cubre todas las condiciones posibles que pueden ocurrir. Siempre comuníquese con su agente de servicio técnico o fabricante si surgen problemas que no comprende.

ESPAÑOL



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



ADVERTENCIA Este símbolo lo alerta sobre riesgos o prácticas poco seguras que podrían provocar heridas corporales graves o la muerte.



PRECAUCIÓN Este símbolo lo alerta sobre riesgos o prácticas poco seguras que podrían provocar lesiones corporales graves o daños a la propiedad.

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD



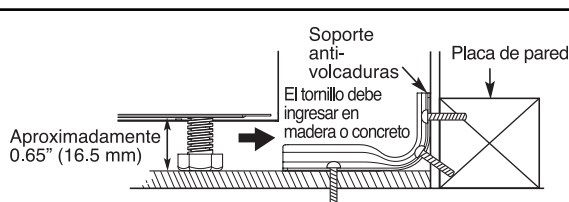
ADVERTENCIA



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

- La cocina puede inclinarse y pueden provocarse lesiones debido al derrame de líquido o alimentos calientes o a la estufa misma.

- Si la estufa se retira de la pared para efectuar la limpieza, servicio técnico, o por cualquier otra razón, verifique que el soporte anti-volcaduras esté bien enganchado cuando se vuelva a colocar la estufa contra la pared.



Para reducir el riesgo de volcar la estufa, ésta debe sujetarse mediante un soporte anti-volcaduras con una adecuada instalación.

• Para verificar que el soporte anti-volcaduras esté bien instalado:

Tome el extremo superior trasero de la protección trasera de la estufa y con cuidado trate de volcarla hacia adelante. Verifique que los dispositivos anti-volcaduras estén accionados.

• Horno inferior: Quite el cajón y inspeccione en forma visual que la pata niveladora trasera esté bien colocada en el soporte anti-volcaduras.

• Consulte el manual de instalación para efectuar una instalación adecuada del soporte anti-volcaduras.

• Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del aparato.

• No repare o reemplace ninguna pieza del aparato a menos que se lo señale específicamente en este manual.

• Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.

• Siempre desconecte la energía al artefacto antes de efectuar servicios desenchufándolo, quitando el fusible o apagando el interruptor de circuitos.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD (cont.)

- **NO TOQUE ELEMENTOS CALENTADORES O SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.**

Los elementos calentadores pueden estar calientes aunque tengan un color oscuro. Las superficies internas de un horno se calientan lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos calentadores o superficies interiores del horno hasta que haya pasado el tiempo suficiente para que se enfrien. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Entre esas superficies se encuentran las aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a dichas aberturas, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.

- **Tenga cuidado al abrir la puerta.**

Deje salir el aire o vapor caliente antes de quitar o colocar alimentos en el horno.

- **No caliente recipientes de comida sin abrir.**

La presión acumulada puede hacer que el recipiente explote y provoque lesiones.

- **Asegúrese de quitar todos los materiales de empaquetado del aparato antes de ponerlo en funcionamiento.**

Mantenga plásticos, ropa y papel alejados de las piezas del aparato que puedan calentarse.

- **NO fuerce la puerta del horno.**

Esto puede dañar el sistema automático de bloqueo de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno después del ciclo de auto-limpieza. Párese a un lado del horno cuando abra la puerta para que salga el aire o vapor caliente. El horno puede seguir MUY CALIENTE.

- **NO utilice una esponjilla de lana de acero.**

Se RAYARÁ la superficie.

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

Los rayones pueden hacer que el vidrio se rompa.

- **Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.**

- **NO levante la puerta de la manija.**

La puerta es muy pesada.

- **NO se pare o siente sobre la puerta.**

Instale el soporte anti-volcaduras incluido con esta estufa.

- La cocina puede inclinarse y pueden provocarse lesiones debido al derrame de líquido o alimentos calientes, o a la estufa misma.

- Si la estufa se retira de la pared para efectuar la limpieza, servicio técnico, o por cualquier otra razón, verifique que el soporte anti-volcaduras esté bien enganchado cuando se vuelva a colocar la estufa contra la pared.

ADVERTENCIA

- **NUNCA use su electrodoméstico para calentar la habitación.**

- **NO utilice agua en incendios de grasa. Si ocurre un incendio en el horno, deje cerrada la puerta del horno y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.**

- **Sólo utilice agarraderas secas. Las agarraderas húmedas o mojadas sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que la agarradera toque los elementos calentadores. No use una toalla u otra tela gruesa.**

- **No almacene elementos dentro o sobre el aparato. Los materiales inflamables no deben almacenarse dentro de un horno o cerca de elementos de superficie.**

- **Utilice ropa adecuada. Nunca debe utilizar ropa suelta o que cuelgue mientras utiliza este electrodoméstico.**

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

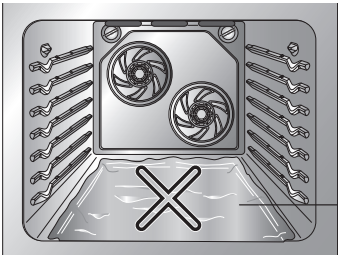
ESPAÑOL

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

SEGURIDAD ELÉCTRICA

- **Revestimientos protectores.** No utilice papel de aluminio u otro material para revestir la parte inferior del horno. Una instalación inadecuada de estos revestimientos puede provocar un riesgo de descarga eléctrica o de incendio.
- **No permita que el papel de aluminio o la sonda para carne entre en contacto con los elementos calentadores.**

⚠ ADVERTENCIA



Papel de aluminio

- **NO coloque papel de aluminio directamente sobre el fondo del horno.**

- **Antes de reemplazar la bombilla de luz del horno, desconecte la alimentación de energía al horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos.**

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

- **NO recubra las paredes, bandejas, fondo o cualquier otra pieza del horno con papel de aluminio o cualquier otro material.**

Hacerlo afectará la distribución de calor, producirá un horneado pobre y provocará un daño permanente al interior del horno (el papel de aluminio se derretirá hacia la superficie interna del horno).

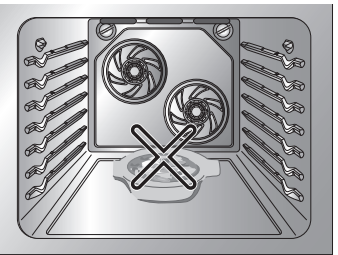
⚠ ADVERTENCIA

- **Apague (OFF) la energía antes de quitar el cajón del horno inferior.**

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

UBICACIÓN DE LOS RECIPIENTES

⚠ ADVERTENCIA



- **No coloque alimentos o recipientes de cocción en el piso del horno.**

Hacerlo puede provocar daños permanentes al acabado del piso del horno.

- **Nunca coloque plásticos, papel, alimentos enlatados o material combustible en el horno.**
- **Cuando cocine alimentos en el horno inferior siempre utilice una plancha o recipiente de horneado con 4 lados elevados.**

Esto evitará que los alimentos se deslicen.

FREIDORAS

- Tenga mucho cuidado cuando traslade o elimine grasa caliente.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

UNIDADES DE SUPERFICIE PARA COCCIÓN

- **Utilice tamaños de recipientes adecuados.** Este artefacto está equipado con una o más unidades de superficie de diferentes tamaños. Elija recipientes con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calentador de la unidad de superficie. La utilización de recipientes más pequeños dejará expuesta una porción del elemento calentador al contacto directo, lo que puede provocar la quemadura de vestimenta. Una relación adecuada del recipiente con el quemador también mejorará la eficiencia.
- **Nunca deje unidades de superficie desatendidas en configuraciones de calor altas.** Los alimentos que hierven y se derraman provocan humo y derrames grasosos que pueden prenderse fuego.
- **Utensilios de cocción vidriados.** Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio/cerámico, cerámica, barro cocido u otros recipientes vidriados pueden utilizarse sobre la estufa sin romperse debido al cambio repentino de temperatura.
- **Las manijas de los recipientes deben girarse hacia adentro y no deben extenderse sobre las unidades de superficie adyacentes.** Para reducir el riesgo de quemaduras, encendido de materiales inflamables y derrame debido a un contacto accidental con el recipiente, la manija del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse sobre unidades de superficie adyacentes.
- Asegúrese de saber qué botones del control operan cada unidad de superficie. Verifique haber encendido la unidad de superficie correcta.

SEGURIDAD DURANTE EL USO

- **Bandejas del horno.** Siempre coloque las bandejas del horno en la posición deseada mientras el horno está frío.
- **Siempre utilice agarraderas o guantes de cocina cuando quite alimentos del horno o del centro de calentamiento ya que los recipientes y los platos estarán calientes.** Usted puede quemarse porque los recipientes y los platos estarán calientes.
- **Siempre use un guante de cocina para quitar la sonda de temperatura después de la cocción.**
- **Tenga cuidado al utilizar las características TIMED BAKE (horneado temporizado) o DELAYED TIMED BAKE (horneado temporizado diferido).** Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden estropearse fácilmente, como leche, huevos, pescado, carne de res o de ave, deben primero enfriarse en el refrigerador. Aún cuando se encuentren frías, no deben estar en el horno por más de 1 hora antes del comienzo de la cocción y deben quitarse rápidamente cuando finalice la cocción. Consumir comida en mal estado puede provocar intoxicación por alimentos.
- **Si ocurre un incendio en el horno, deje cerrada la puerta del horno y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.**
- **NO eche agua o harina sobre el incendio.** La harina puede ser explosiva y el agua puede propagar un incendio de grasa y provocar lesiones personales.
- **NO utilice la asadera sin la rejilla. NO cubra la rejilla con papel de aluminio.**
- **No utilice envoltorios plásticos para cubrir alimentos.** El plástico puede derretirse sobre las superficies del horno. Sólo utilice papel metálico o tapas resistentes al horno.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

ESPAÑOL

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

SEGURIDAD PARA NIÑOS

ADVERTENCIA

- Los niños siempre deben estar alejados del horno.
- Los accesorios se calentarán cuando la parrilla esté en uso.

PRECAUCIÓN

- **NO** deje niños pequeños desatendidos cerca del aparato.
Durante el ciclo de autolimpieza, el exterior del horno puede alcanzar altas temperaturas al tacto.

PRECAUCIÓN

- **NUNCA** deje niños solos o sin la supervisión de un adulto en cercanía del aparato cuando éste se encuentre en uso o todavía se encuentre caliente. Nunca permita que los niños se sienten o paren sobre ninguna pieza del aparato ya que pueden lastimarse o quemarse.
- **NUNCA** almacene elementos de interés para los niños en gabinetes ubicados sobre el aparato. Los niños podrían sufrir heridas de gravedad si se suben al aparato o a la puerta del aparato para alcanzar los elementos.
- Los niños deben saber que el aparato y utensilios sobre el mismo pueden estar calientes. Deje que los utensilios se enfríen en un lugar seguro, fuera del alcance de niños pequeños. Debe enseñarse a los niños que los electrodomésticos no son un juguete. No debe permitirse que los niños jueguen con los controles u otras partes del aparato.

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VIDRIO/CERÁMICA

- **NO TOQUE LAS UNIDADES DE SUPERFICIE O LAS ÁREAS CERCANAS A LAS UNIDADES DE SUPERFICIE.**

Las unidades de superficie pueden estar calientes aunque tengan un color oscuro. Las áreas cercanas a las unidades de superficie pueden calentarse como para provocar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o permita que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con las unidades de superficie o áreas cercanas a las unidades hasta que haya pasado el tiempo suficiente para que se enfríen. Esto incluye la estufa y el área sobre la puerta del horno.

- **No cocine sobre una estufa rota.** Si la estufa se rompe, las soluciones de limpieza y los derrames pueden penetrar en la estufa rota y crear un riesgo de descarga eléctrica. Comuníquese con

un técnico calificado de inmediato.

- **Limpie la estufa con cuidado.** No utilice esponjas o paños para limpiar los derrames sobre un área de cocción caliente. Utilice un raspador metálico adecuado.
- **NO use la superficie de vidrio de la estufa** como una tabla para cortar.
- **NO coloque o almacene** elementos que pueden derretirse o prenderse fuego sobre la estufa de vidrio, aún cuando no la esté usando..
- **Siempre encienda las unidades de superficie después de colocar los recipientes de cocción.**
- **NO almacene** elementos pesados que puedan caer sobre la superficie de la estufa y dañarla.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

SUPERFICIES DE COCCIÓN DE VIDRIO/CERÁMICA (cont')

- **NO coloque** papel de aluminio o elementos plásticos tales como saleros o pimenteros, porta cucharas, envoltorios de plástico, o cualquier otro material sobre la estufa cuando se encuentre en uso.
- Verifique haber encendido la unidad de superficie correcta.
- **NUNCA cocine directamente sobre el vidrio.** Siempre utilice recipientes de cocción.
- **Siempre coloque el recipiente en el centro de la unidad de superficie sobre la que está cocinando. NUNCA deje unidades de superficie desatendidas en configuraciones de calor altas.**
 - Los alimentos que hierven y se derraman provocan humo y derrames grasos que pueden prenderse fuego.
- **Siempre apague las unidades de superficie antes de quitar los recipientes de cocción.**
- **NO utilice envoltorios plásticos para cubrir alimentos.**
 - El plástico puede derretirse en la superficie y será muy difícil limpiarlo.
- **NO toque las unidades de superficie hasta que se hayan enfriado.**
- Los elementos de superficie pueden estar calientes y pueden producirse quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.
- Limpie los derrames sobre el área de cocción de inmediato para evitar una limpieza más difícil más tarde.
- Si se cuenta con gabinetes directamente sobre la superficie de cocción, coloque elementos de uso poco frecuente y que puedan conservarse en forma segura en un área con temperaturas elevadas. Las temperaturas pueden ser poco seguras para elementos tales como líquidos volátiles, limpiadores o pulverizadores en aerosol.
- Cuando caliente alimentos, no utilice recipientes que se sellen. Deje una ventilación para que salga el aire caliente.
- **NO utilice una esponjilla de lana de acero.**
 - Se rayará la superficie.
- **NO utilice esponjas abrasivas o paños de limpieza metálicos.**
 - Pueden dañar la superficie de vidrio de la estufa.
- **Los recipientes de cocción que tienen bases ásperas pueden marcar o rayar la superficie de la estufa.**
- **No deslice metal o vidrio sobre la superficie de la estufa.**
- **No utilice recipientes de cocción con acumulaciones de suciedad en la base.**

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

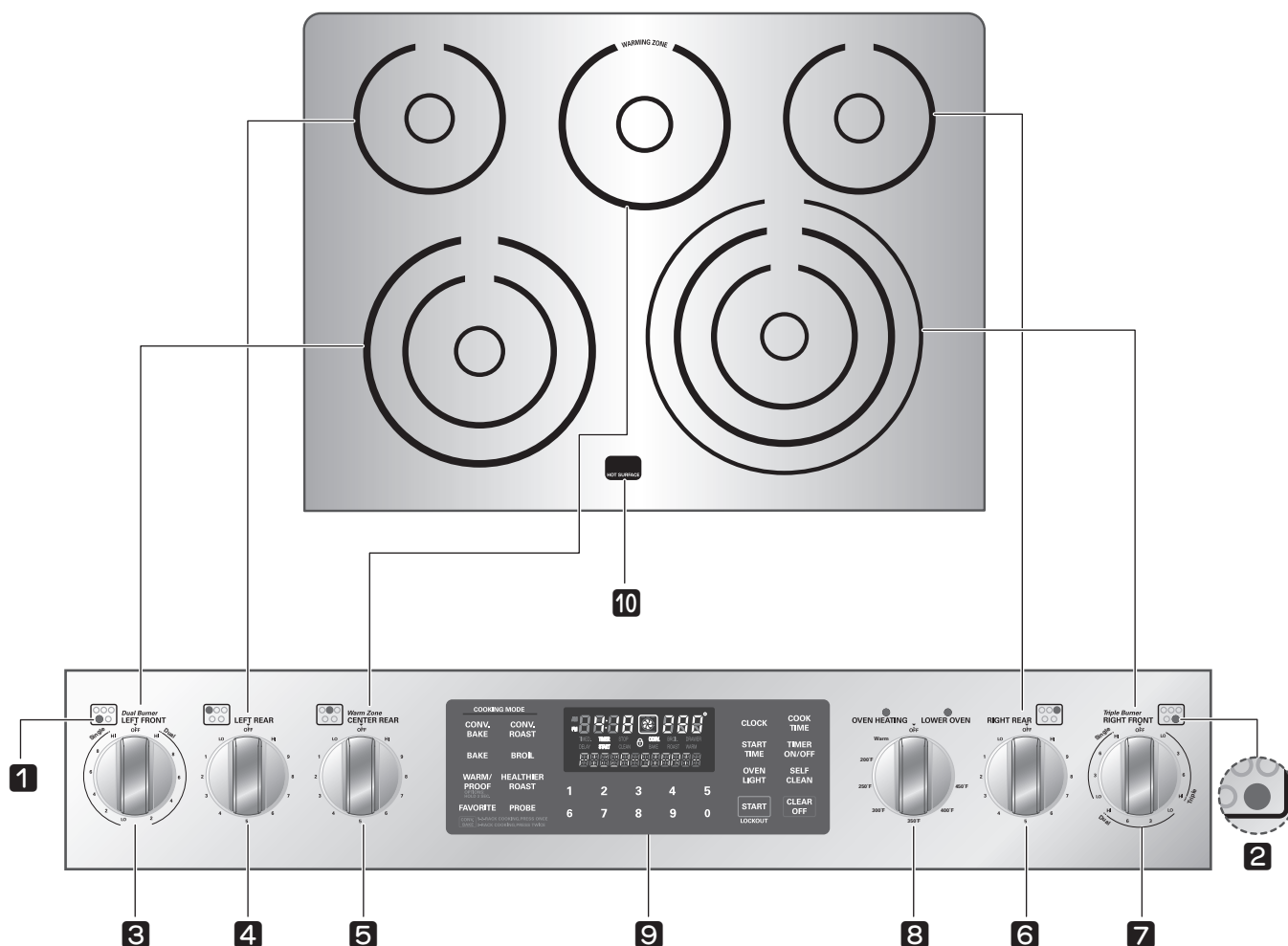
ESPAÑOL

SEGURIDAD DURANTE LA LIMPIEZA

- **Abra la ventana o encienda un ventilador o campana extractora antes de comenzar el proceso de limpieza automática.**
- **No use limpiadores para hornos.** No debe usarse ningún limpiador de hornos comercial ni ningún revestimiento de protección de ningún tipo; ni dentro, ni en los alrededores de ninguna parte del horno.
- **Antes de realizar la autolimpieza del horno.** Retire la parrilla, todas las rejillas, el termómetro de carne y cualquier otro utensilio del interior del horno.
- **No deje nunca pájaros domésticos en la cocina.** La salud de los pájaros es extremadamente sensible a los humos liberados durante el ciclo de autolimpieza. Los humos podrían ser dañinos o fatales para los pájaros. Traslade los pájaros a una estancia bien ventilada.
- **Si su horno se encuentra excesivamente sucio use el ciclo de autolimpieza antes de utilizarlo de nuevo, ya que esto puede ocasionar riesgo de incendio.** Remueva el exceso de grasa del piso del horno antes de usar el ciclo de autolimpieza. El no hacerlo requiere utilizar mas ciclos de autolimpieza y esto produce mas humo.
- Limpie mediante el ciclo de autolimpieza sólo las piezas enumeradas en este manual. Antes de proceder a la autolimpieza, retire del horno la parrilla y cualquier utensilio relacionado con los alimentos.
- Es normal que la placa de cocina del horno se caliente durante el ciclo de autolimpieza. Por lo tanto, debe evitar tocar la placa de cocina durante el ciclo de limpieza.
- **Instrucción importante.** En caso de que se muestre del código de error de autolimpieza **F** y de que suenen tres avisos largos, el horno presenta una falla de funcionamiento en el modo de autolimpieza. Desconecte el suministro eléctrico mediante el fusible o disyuntor principal y solicite los servicios de un técnico cualificado.
- **Asegúrese de que las luces del horno estén frías antes de proceder a la limpieza.**

COCCIÓN MEDIANTE CONTROLES DE SUPERFICIE

UBICACIONES DE ELEMENTOS DE SUPERFICIE Y CONTROLES



- 1 INDICADOR DE ÁREA DE COCCIÓN DE SUPERFICIE :** Identifica el elemento que controla la perilla.
- 2 LUZ INDICADORA DE ENCENDIDO/APAGADO DEL ELEMENTO :** Indica si el elemento de superficie se encuentra encendido/apagado o caliente.
- 3 PERILLA DE CONTROL FRONTAL IZQUIERDO (DOBLE) :** Se utiliza para controlar el elemento frontal izquierdo.
- 4 PERILLA DE CONTROL TRASERO IZQUIERDO (ÚNICO) :** Se utiliza para controlar el elemento trasero izquierdo.
- 5 PERILLA DE CONTROL CENTRAL (CALENTAR) :** Se utiliza para controlar el elemento central.

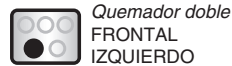
- 6 PERILLA DE CONTROL TRASERO DERECHO (ÚNICO) :** Se utiliza para controlar el elemento trasero derecho.
- 7 PERILLA DE CONTROL FRONTAL DERECHO (TRIPLE) :** Se utiliza para controlar el elemento frontal derecho.
- 8 PERILLA DE CONTROL DEL HORNO INFERIOR:** Se utiliza para controlar el HORNO INFERIOR.
- 9 CONTROL DEL HORNO ELÉCTRICO :** Se utiliza para controlar el horno eléctrico.
- 10 LUZ INDICADORA DE SUPERFICIE CALIENTE :** Permanecerá encendida cuando cualquier superficie de cocción se encuentre muy caliente al tacto.

COCCIÓN MEDIANTE CONTROLES DE SUPERFICIE

CONFIGURACIÓN DE LOS CONTROLES DE SUPERFICIE

Se utiliza para operar los elementos de superficie. Las perillas de control pueden configurarse en cualquier ubicación entre HI (alta) y LO (baja).

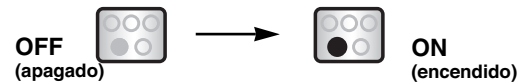
- 1 Coloque el recipiente sobre el elemento de superficie.
- 2 Presione la perilla hacia adentro y gírela en la dirección de la configuración de calor que desee.



NOTA:

El panel de control está marcado para identificar dónde se encuentra el elemento.

- 3 Hay luces indicadoras de los elementos sobre cada perilla en el panel de control. Cuando se accione cualquier perilla de control, la luz se encenderá.



- 4 Después de la cocción, gire la perilla a OFF (apagado)

INDICADOR DE SUPERFICIE CALIENTE



La luz indicadora de superficie caliente se encenderá cuando la superficie esté muy caliente al tacto debido al elemento calentador. Permanecerá encendida después de apagar el elemento hasta que la superficie se haya enfriado hasta aproximadamente 150°F.

PRECAUCIÓN

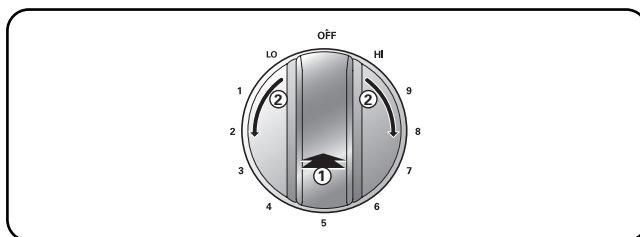
- **NO toque los elementos de superficie hasta que se hayan enfriado lo suficiente.**
 - Los elementos de superficie pueden seguir calientes y provocar quemaduras.

CÓMO USAR EL ELEMENTO

Para encender una unidad de superficie ÚNICA:
(Trasera izquierda, trasera derecha)



- 1 Presione la perilla hacia adentro.
- 2 Gire la perilla en la dirección de la configuración que desee.
La perilla de control hace "clic" cuando se coloca en las posiciones **OFF** (apagado) y **HI** (alta).



PRECAUCIÓN

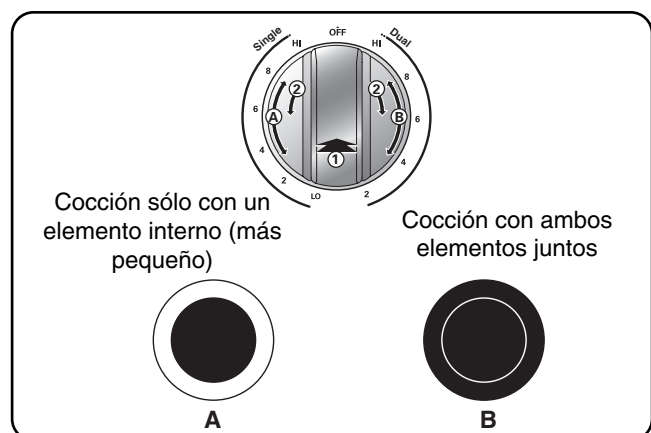
- **NUNCA deje alimentos sin atención en las configuraciones alta o media alta.**
 - Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo.
 - Los derrames grasosos pueden prenderse fuego.

Para encender una unidad de superficie DOBLE: (Frontal izquierda)



Hay un elemento doble ubicado en la posición frontal izquierda. Esto le permite cambiar el tamaño del elemento.

- 1 Presione la perilla hacia adentro.
- 2—A Gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj para alcanzar las configuraciones de unidades de superficie **SINGLE** (únicas).
- 2—B Gire la perilla en sentido de las agujas del reloj para alcanzar las configuraciones de unidades de superficie **DUAL** (dobles).



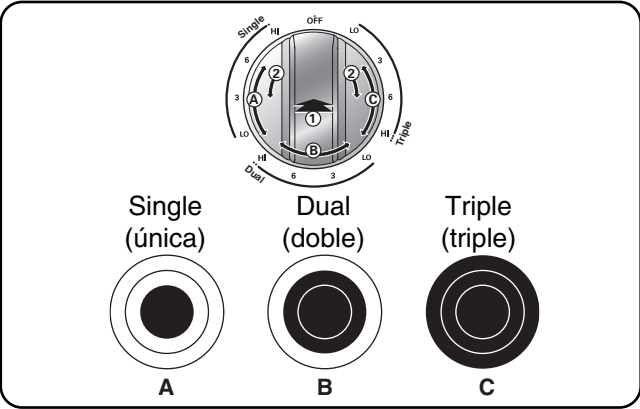
COCCIÓN MEDIANTE CONTROLES DE SUPERFICIE

CÓMO USAR EL ELEMENTO (cont')

Para encender una unidad de superficie TRIPLE: (Frontal derecho)



- Hay un elemento triple ubicado en la posición frontal derecha. Esto le permite cambiar el tamaño del elemento.
- 1 Presione la perilla hacia adentro.
 - 2—A Gire la perilla en sentido contrario a las agujas del reloj para alcanzar las configuraciones de unidades de superficie **SINGLE** (únicas).
 - 2—B Gire la perilla en sentido de las agujas del reloj o en sentido contrario a las agujas del reloj para alcanzar las configuraciones de unidades de superficie **DUAL** (dobles).
 - 2—C Gire la perilla en sentido de las agujas del reloj para alcanzar las configuraciones de unidades de superficie **TRIPLE** (triples).



Para encender la zona de calentamiento: (Centro)



- La zona de calentamiento se encuentra en la parte central trasera de la superficie de vidrio. Mantiene los alimentos cocidos a temperatura de servicio.
- 1 Presione la perilla hacia adentro.
 - 2 Gire la perilla en la dirección de la configuración que desee.

PRECAUCIÓN

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

CONFIGURACIÓN RECOMENDADA PARA COCCIÓN EN SUPERFICIE

Elemento	Nv	Uso recomendado	Elemento	Nv	Tipo de cocción
Dual (doble) Triple (triple)	-	• Recipientes de cocción de diámetro grande • Grandes cantidades de alimentos • Conservas caseras	Warm (calentar)	HI (alto)	• Alimentos fritos • Bebidas calientes • Sopas (líquidas)
Single (único)	HI (alto)	• Llevar líquidos al hervor • Iniciar la cocción		Med (media)	• Plato de cena con comida • Salsas • Sopas (cremosas) • Estofado • Vegetales • Carnes
Dual (doble)	8	• Mantener un hervor rápido, freír, freír con grasa • Dorar o sellar alimentos con rapidez		Lo (bajo)	• Pan/pastelitos • Gravies • Guisos • Huevos
Triple (triple)	5	• Mantener un hervor lento • Freír o saltear alimentos • Cocinar sopas, salsas y gravies			
	2	• Guisar o cocinar al vapor • Cocinar a fuego lento			
	Lo(bajo)	• Mantener alimentos calientes • Derretir chocolate o manteca			

COCCIÓN MEDIANTE CONTROLES DE SUPERFICIE

CONSEJOS PARA PROTEGER LA SUPERFICIE DE VIDRIO/CERÁMICA DE LA ESTUFA

Limpieza

(Ver páginas 40~42 para más información).

Antes del primer uso, limpie la estufa.

Limpie su estufa diariamente o después de cada uso. Esto mantendrá la buena apariencia de la estufa y puede evitar daños.

Si ocurre un derrame durante la cocción, inmediatamente límpielo del área de cocción mientras esté caliente para evitar una posterior limpieza difícil. Con extremo cuidado, limpie el derrame con un paño limpio y seco.

No permita que los derrames permanezcan en el área de cocción o en el reborde de la estufa durante un período prolongado.

No use polvos de limpieza abrasivos o esponjillas que puedan rayar la estufa.

No use cloro, amoníaco u otros limpiadores no recomendados específicamente para vidrio/cerámica.

Para prevenir otros daños

No permita que plástico, azúcar o alimentos con alto contenido de azúcar se derritan sobre la estufa caliente. Si sucede, límpielo de inmediato.

(Ver "Limpieza" en las páginas 40~42)

No permita que los recipientes hiervan en seco porque pueden dañarse la superficie y el recipiente.

No use la estufa como una superficie de trabajo o tabla para cortar.

No cocine alimentos directamente sobre la superficie.

To Prevent Marks and Scratches

No utilice recipientes de vidrio. Pueden rayar la superficie.

No coloque un posafuentes o anillo de wok entre la superficie y el recipiente. Estos elementos pueden marcar o rayar la estufa.

No deslice recipientes de aluminio sobre una superficie caliente. Los recipientes pueden dejar marcas que deben quitarse rápidamente.

(Ver "Limpieza" en las páginas 40~42).

Asegúrese de que la superficie y la base del recipiente estén limpias antes de encender la estufa para prevenir rayones.

Para evitar rayones o daños a la superficie de vidrio cerámica, no deje azúcar, sal o grasas sobre el área de cocción. Limpie la superficie de la estufa con un paño limpio o toalla de papel antes de utilizarla.

No deslice recipientes de metal pesados sobre la superficie porque pueden provocar rayones.

Para prevenir manchas

No use un paño o esponja sucios para limpiar la superficie de cocción. Permanecerá una película que puede provocar manchas sobre la superficie de cocción después de que se caliente el área.

Una cocción continua sobre una superficie sucia provocará manchas permanentes.

SUPERFICIE DE VIDRIO/CERÁMICA DE LA ESTUFA

Notas sobre la superficie de la estufa:

- **La estufa puede emitir humo y olor** las primeras veces que se utiliza. Esto es normal.

- **Las estufas de vidrio pueden retener calor durante un tiempo después de haber apagado los elementos.**

Apague los elementos durante unos minutos antes de que los alimentos se hayan cocinado por completo y utilice el calor retenido para completar la cocción. Cuando se apaga la luz de superficie caliente, el área de cocción se enfriará lo suficiente como para tocarla. Debido a la manera en que la

estufa retiene el calor, los elementos no responden a los cambios de configuraciones con la misma rapidez que los elementos de bobina.

- En el caso de un hervor y derrame potencial, quite el recipiente de la superficie de cocción.

- **No trate de levantar la estufa.**

- La superficie superior puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es normal y desaparecerá a medida que se enfríe la superficie.

COCCIÓN MEDIANTE CONTROLES DE SUPERFICIE

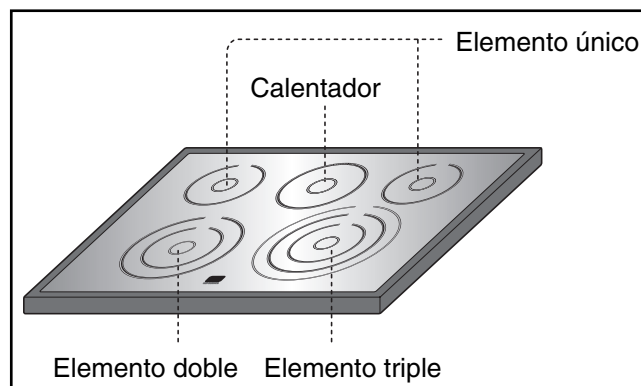
ÁREAS DE COCCIÓN

Las áreas de cocción de su estufa se identifican mediante círculos permanentes sobre la superficie de vidrio de la estufa. Para lograr la cocción más eficiente, ajuste el tamaño del recipiente al tamaño del elemento.

Los recipientes no deben extenderse más de 1/2 a 1 pulgada más allá del área de cocción.

Cuando se enciende un control, puede verse un resplandor a través de la superficie de vidrio de la estufa. **El elemento se encenderá y apagará para mantener la configuración de calor preestablecida, aún en HI (alta).**

Para más información sobre recipientes de cocción, consulte las “Recomendaciones sobre recipientes”.

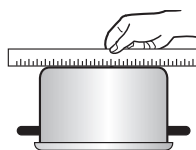


CÓMO USAR EL RECIPIENTE ADECUADO

Utilizar los recipientes adecuados puede prevenir muchos problemas, como una cocción más prolongada u obtener resultados inconsistentes. Los recipientes adecuados reducen los tiempos de cocción y cocinan los alimentos en forma más pareja. Se recomienda el uso de acero inoxidable.

Verifique que los recipientes tengan bases planas utilizando una regla

- 1 Coloque una regla sobre la base del recipiente.
- 2 Sosténgalo en dirección a la luz.
- 3 No debe verse ninguna luz bajo la regla.



NOTA:

- No utilice un recipiente pequeño sobre un elemento grande. No sólo genera una pérdida de energía, sino que también puede provocar derrames que se queman sobre el área de cocción que requieren una limpieza extra.
- No utilice elementos especializados no planos de gran tamaño o desparejos tales como woks de base redonda, bases onduladas y/o ollas para conserva o planchas de gran tamaño.
- No utilice contenedores de papel de aluminio o de tipo similar. El papel de aluminio puede derretirse sobre el vidrio. Si el metal se derrite sobre la estufa, no la use. Llame a un agente de servicios técnicos autorizado.

Recomendado	Incorrecto
Base plana y lados planos.	Bases de recipientes curvadas, ranuradas o torcidas. Los recipientes con bases desparejas no cocinan en forma eficiente y a veces no llegan a hacer hervir los líquidos.
Recipientes de calibre grueso.	Recipientes de metal de calibre muy fino o de vidrio.
Los tamaños de recipientes se ajustan a la cantidad de alimentos que se van a preparar y al tamaño del elemento de superficie.	Los recipientes son más pequeños o más grandes que el elemento.
El peso de la manija no inclina el recipiente. El recipiente está bien equilibrado.	Recipientes de cocción con manijas sueltas o rotas. Manijas pesadas que inclinan el recipiente.
Tapas que ajustan bien.	Tapas que no ajustan bien.
Woks de base plana.	Woks con base de soporte de anillo.

CONSEJOS PARA REALIZAR CONSERVAS CASERAS

Asegúrese de que la olla se encuentre centrada sobre la unidad de superficie.

Verifique que la olla tenga una base plana.

La base no debe ser de más de 1 pulgada que el elemento. El uso de ollas para conservas con baño de maría con bases ondeadas puede prolongar el tiempo requerido para hacer hervir el agua y las estufas pueden dañarse.

Algunas ollas para conservas están diseñadas con bases más pequeñas para utilizar sobre superficies más delicadas.

Utilice sólo la configuración alta de calor hasta que el agua llegue al hervor o se alcance presión en la olla.

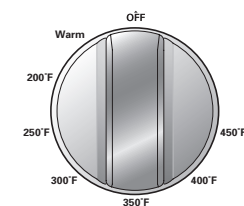
Reduzca hasta la configuración de calor más baja que mantenga el hervor o presión. Si no se baja el calor, la estufa puede dañarse.

CONTROLES DEL HORNO INFERIOR

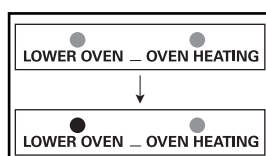
CÓMO USAR EL HORNO INFERIOR

El objetivo del horno inferior es hornear alimentos utilizando los mismos tiempos de cocción y temperaturas de un horno estándar. Los alimentos ideales para hornear en el cajón del horno inferior son pizza, alimentos congelados, estofados, galletas, bollitos dulces y una variedad de postres.

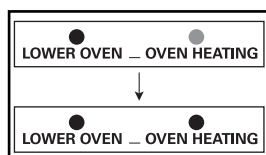
Para configurar el control del horno inferior:



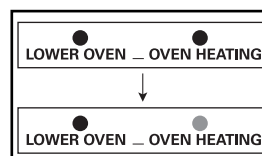
- 1 Presione la perilla hacia adentro.
- 2 Gire la perilla a cualquier configuración deseada entre **Warm** (tibia) a **450°F**.



- 3 Cuando la perilla se encuentra en la posición ON (encendido), se encenderá la luz indicadora "**LOWER OVEN**" (horno inferior). Permanece encendida hasta que la perilla se mueve a la posición OFF (apagado).



- 4 La luz indicadora "**OVEN HEATING**" (horno calentándose) se enciende cuando los elementos de calentamiento del cajón se encuentran activos. Los alimentos pueden seguir cocinándose cuando la luz indicadora se halla encendida.



- 5 El precalentamiento se ha finalizado cuando se apaga la señal "**OVEN HEATING**" (horno calentándose).

NOTA:

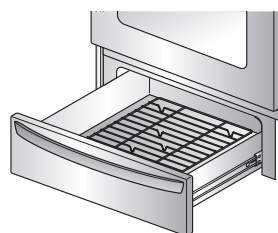
- El horno inferior no se apaga automáticamente.
- La altura máxima de alimentos que pueden colocarse en el horno inferior es de 4 pulgadas.
- Cuando gire la perilla para utilizar la función WARM (calentar), verifique si la señal "**OVEN HEATING**" (horno calentándose) está encendida (ON).
- Abrir la puerta puede provocar la pérdida de calor. Abrirla muy seguido puede generar una cocción inadecuada.

El horno inferior utiliza menos energía que un horno estándar. Necesita más tiempo para precalentarse que un horno estándar. Deje pasar los siguientes tiempos aproximados para el precalentamiento:

Temperatura del horno inferior	Tiempo de precalentamiento
Warm (tibia)	10 minutos
350°F	20 minutos
425°F	30 minutos

⚠ PRECAUCIÓN

- Siempre utilice la bandeja del cajón cuando use el horno inferior.
 - Esto le dará un poco de espacio entre el cajón y los alimentos.

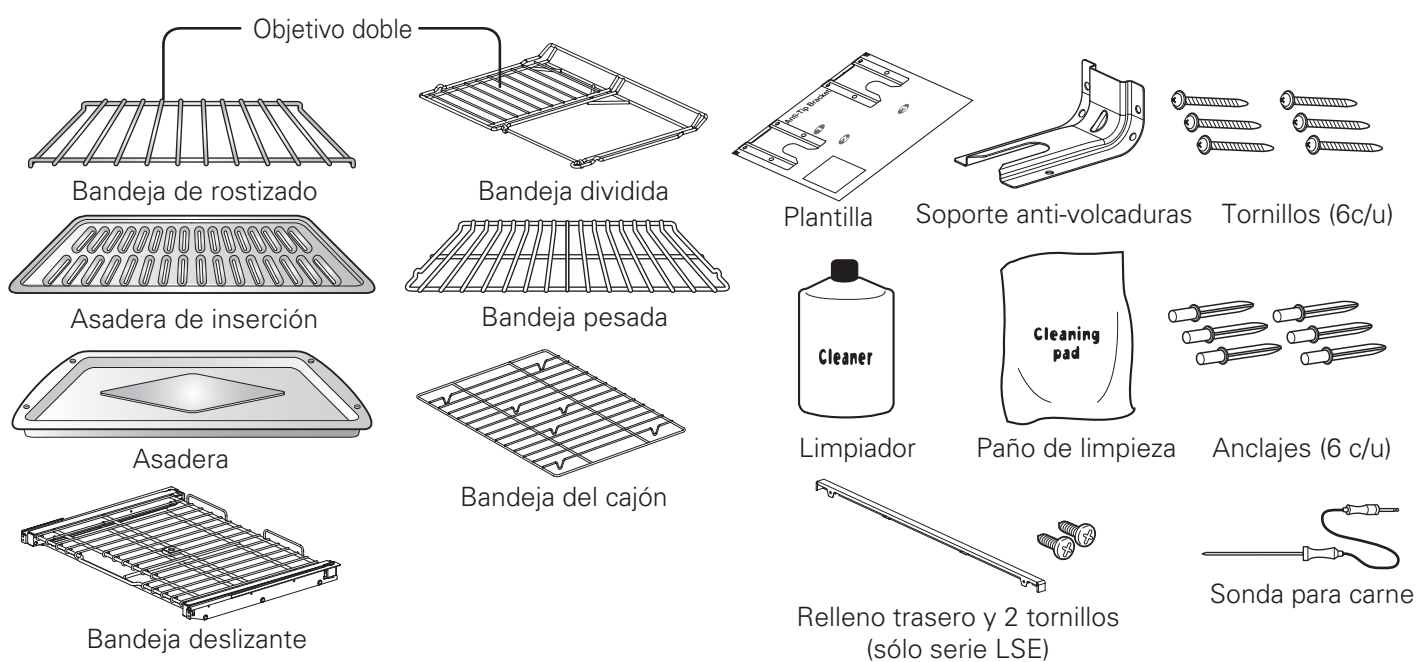
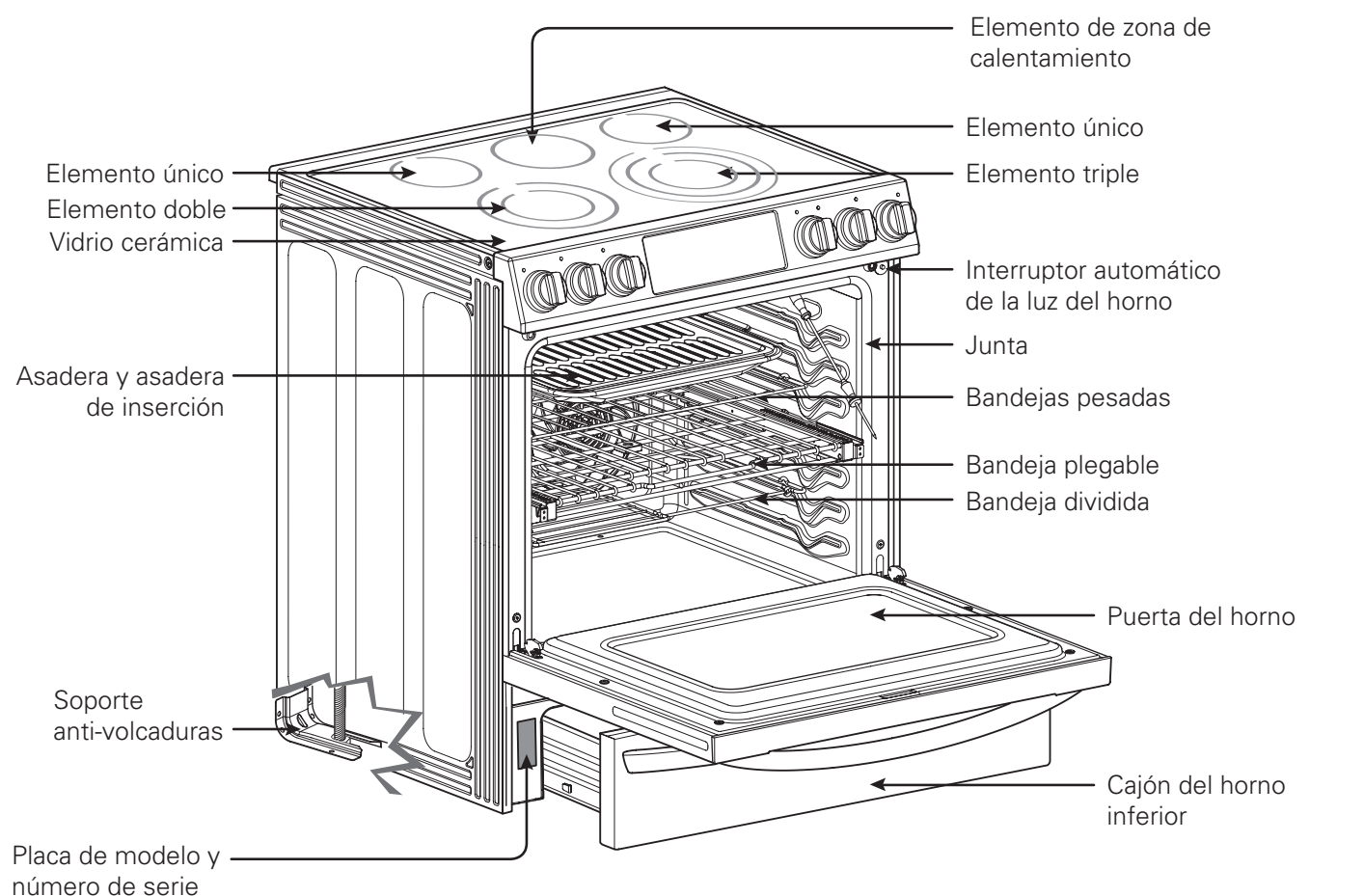


- Cuando cocine alimentos en el horno inferior siempre utilice una plancha o recipiente de horneado con 4 costados elevados.
 - Esto evitará que los alimentos se deslicen.
- Siempre use agarraderas o guantes de cocina cuando quite alimentos del horno inferior.
 - Usted puede quemarse ya que los recipientes y los platos estarán calientes.

- No coloque alimentos, papel de aluminio o recipientes directamente en el piso del horno inferior.
 - Esto puede provocar daños al cajón.
- No utilice envoltorios plásticos para cubrir alimentos.
 - El plástico puede derretirse en el cajón o en las áreas cercanas. Resulta muy difícil de limpiar. Use sólo una tapa o papel de aluminio que puedan soportar la temperatura de horneado.
- No coloque líquido o agua en el horno inferior.
- Nunca coloque plásticos, papel, alimentos enlatados o material combustible en el horno inferior.
- Si ocurre un incendio en el cajón, déjelo cerrado y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.
- NO eche agua o harina sobre el incendio.
 - La harina puede ser explosiva y el agua puede propagar un incendio de grasa y provocar lesiones personales.

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

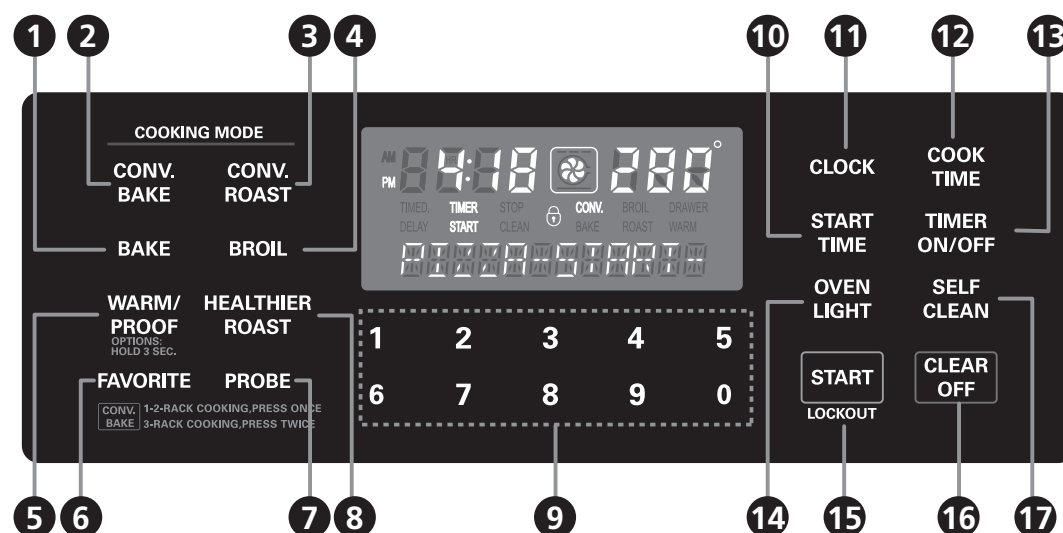
PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS



PARTS AND FEATURES

CARACTERÍSTICAS DEL PANEL DE CONTROL

LEA LAS INSTRUCCIONES CON CUIDADO ANTES DE UTILIZAR EL HORNO. Para un uso satisfactorio de su horno, familiarícese con las diferentes características y funciones del horno descritas a continuación. Las instrucciones detalladas de cada característica y función se encuentran listadas en este Manual del Propietario.



- 1 BAKE (hornear) :** Utilícelo para seleccionar la función Bake (hornear).
- 2 CONV. BAKE (hornear por convección) :** Utilícelo para seleccionar la función Conv. Bake (hornear por convección).
- 3 CONV. ROAST (rostizado por convección) :** Utilícelo para seleccionar la función Conv. Roast (rostizado por convección).
- 4 BROIL (asar) :** Utilícelo para seleccionar la función Broil (asar).
- 5 WARM/PROOF (OPTIONS) (calentar/leudar) (opciones) :**
 - Utilícelo para seleccionar la función Warm/Proof (calentar/leudar).
 - Utilícelo para cambiar las configuraciones especiales (Presione y sostenga durante 3 segundos)
- 6 FAVORITE (favorito) :** Utilícelo para seleccionar la característica de cocción favorita.
- 7 PROBE (sonda) :** Utilícelo para seleccionar la función Probe (sonda).
- 8 HEALTHIER ROAST (rostizado más saludable) :** Utilícelo para seleccionar la función Healthier Roast (rostizado más saludable).
- 9 ALMOHADILLAS NUMÉRICAS :** Utilícelas para ingresar la temperatura y todos los tiempos.
- 10 START TIME (tiempo de inicio) :** Utilícelo para configurar el tiempo diferido (hornear y hornear por convección)
- 11 CLOCK (reloj) :** Utilícelo para configurar la hora.
- 12 COOK TIME (tiempo de cocción) :** Utilícelo para configurar el tiempo de cocción. El horno se apagará automáticamente.
- 13 TIMER ON/OFF (temporizador encendido/apagado) :** Utilícelo para configurar o cancelar el temporizador.
- 14 OVEN LIGHT (luz del horno) :** Utilícelo para apagar o encender las luces del horno.
- 15 START (iniciar) :** Utilícelo para iniciar todas las funciones del horno. Para activar CONTROL LOCKOUT (bloqueo de control), presione y sostenga durante 3 segundos.
- 16 CLEAR OFF (borrar/apagado) :** Utilícelo para detener la cocción, cancelar las configuraciones.
- 17 SELF CLEAN (limpieza automática) :** Utilícelo para seleccionar la función Self-Cleaning (limpieza automática).

NOTA:

Si "F- y un número" aparecen en la pantalla y el control del horno hace una señal, esto indica un código de error de función.

Ver página 46.

Presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado). Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a encender el horno.

Si se repite el código de error de función, desconecte la energía del horno y llame al servicio de reparación.

Si su horno fue configurado para una operación de horno temporizada y ocurrió un corte de energía eléctrica, el reloj y todas las funciones programadas deberán reconfigurarse.

La hora destellará en la pantalla cuando haya ocurrido un corte de energía.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

RELOJ

Cómo configurar el reloj

El reloj debe estar configurado en la hora correcta para que las funciones con temporizador del horno funcionen correctamente. La hora no puede modificarse durante los ciclos de horneado con temporizador o de autolimpieza.

CLOCK

① Presione el botón **CLOCK** (reloj) una vez para configurar.

1 2 3

② Presione el botón **numérico** para ingresar la hora. Presione los botones numéricos con la hora correcta. Por ejemplo, para configurar 12:34, presione los botones **1, 2, 3 y 4**. Si no se presionan los botones numéricos dentro de los 30 segundos después de presionar el botón **CLOCK**, la pantalla vuelve a la configuración original. Si esto sucede, presione el botón **CLOCK** y vuelva a ingresar la hora actual.

START
LOCKOUT

③ Presione **START** (iniciar). Esto ingresa la hora e inicia el reloj.

Para consultar la hora cuando la pantalla está mostrando otra información, simplemente presione el botón **CLOCK**.

Cómo cambiar el modo de hora en el reloj (12HR o 24HR)

Sus controles están configurados para usar un reloj de 12 horas. Si usted prefiere un reloj de 24 horas, siga los pasos siguientes.

CLOCK

① Presione el botón **CLOCK** durante 3 segundos.

1 2

② Presione el botón del número **1** para 12 horas, el botón **2** para 24 horas.

START
LOCKOUT

③ Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

Corte de energía

Si puede verse una hora destellando en la pantalla, se ha experimentado un corte de energía. Reconfigure el reloj. Presione el botón **CLOCK** una vez para configurar. Ingrese la hora correcta presionando los botones numéricos adecuados. Presione el botón **START** (iniciar).

CONFIGURACIONES MÍNIMAS Y MÁXIMAS PREDETERMINADAS

Todas las características listadas cuentan con configuraciones de tiempo y de temperatura mínimas y máximas que pueden ingresarse en el control. Se escuchará un pitido de aceptación de ingreso cada vez que se presione un botón de control.

Un tono de error (una melodía corta) se oirá si el ingreso de temperatura o de tiempo se encuentra por debajo de las configuraciones mínimas o máximas para la característica.

CARACTERÍSTICA		TEMP. MÍN/ TIEMPO	TEMP. MÁX/ TIEMPO	Predeter minada
TIEMPO DE RELOJ	12 Hr.	1:00 Hr. / Min.	12:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:00 Hr. / Min.	23:59 Hr. / Min.	
TEMPORIZADOR DE COCINA	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
TIEMPO DE COCCIÓN	12 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
	24 Hr.	0:01 Min.	11:59 Hr. / Min.	
HORNEADO POR CONVECCIÓN		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hr.
ROSTIZADO POR CONVECCIÓN		300°F / 150°C	550°F / 285°C	12 Hr.
TEMP. ASADO		Lo - 400°F	Hi - 550°F	3 Hr.
TEMP. HORNEADO		170°F / 80°C[77]	550°F / 285°C[288]	12 Hr.
LEUDAR				12 Hr.
CALENTAR			170°F/75°C, 3 hours	3 Hr.
AUTOLIMPIEZA		2 Hr.	4 Hr.	3 Hr.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

TEMPORIZADOR ENCENDIDO/APAGADO

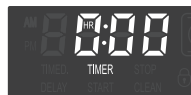
TIMER ON/OFF (temporizador encendido/apagado) funciona como un temporizador extra en la cocina que emite un pitido cuando finaliza el tiempo configurado. No inicia o detiene la cocción.

La característica **TIMER ON/OFF** (temporizador encendido/apagado) puede utilizarse durante cualquiera de las otras funciones de control del horno.

Para configurar el temporizador (ejemplo de 5 minutos):

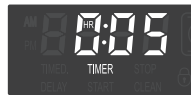
**TIMER
ON/OFF**

- 1 Presione **TIMER ON/OFF** dos veces. 0:00 y HR dentro de O aparecerán y **TIMER** (temporizador) destellará en la pantalla.



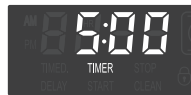
5

- 2 Presione 5 en los botones numéricos. Puede verse 0:05 en la pantalla.



**TIMER
ON/OFF**

- 3 Presione **TIMER** para iniciar el temporizador. Se realizará una cuenta regresiva con 5:00 y el tiempo aparecerá en la pantalla.



NOTA:
Si no se presiona **TIMER ON/OFF**, el temporizador volverá a la hora actual.

**TIMER
ON/OFF**

- 4 Cuando el tiempo configurado haya terminado, **End** (fin) aparecerá en la pantalla. Los tonos indicadores sonarán cada 15 segundos hasta que se presione **TIMER ON/OFF**.

NOTA:

Si el tiempo restante no aparece en la pantalla, visualice el tiempo restante presionando **Timer ON/OFF**.

NOTA:

1. Si presiona **TIMER ON/OFF** una vez, usted podrá configurar el tiempo en segundos. (Por ejemplo: Si presiona 50, significa 50 segundos)



- Si presiona **TIMER ON/OFF** dos veces, usted podrá configurar el tiempo en minutos. (Por ejemplo: Si presiona 5, significa 5 minutos)



Para cancelar el temporizador antes de finalizar el tiempo configurado:

**TIMER
ON/OFF**

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

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Los nuevos controles con botones de toque cuentan con características adicionales. Las siguientes páginas describen esas características y la manera en que usted puede activarlas.

Los modos de características especiales sólo pueden activarse mientras la pantalla muestra la hora.

Se conservan en la memoria de los controles hasta que se repitan los pasos.

Cuando la pantalla muestra su opción, presione el botón **START** (iniciar). Las características especiales se conservarán en la memoria aún después de un corte de energía.

Cómo configurar la función de auto conversión de convección

Cuando utilice horneado y asado por convección, la característica de auto conversión de convección convertirá automáticamente las temperaturas de horneado ingresadas a temperaturas de horneado por convección.

Esta característica se activa para que la pantalla muestre la temperatura convertida real (reducida). Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura de receta tradicional de 350°F y se presiona la función **START** (iniciar), la pantalla mostrará la temperatura convertida a 325°F.

**WARM/
PROOF**
OPTIONS:
HOLD 3 SEC.

- 1 Presione y sostenga el botón **WARM/PROOF** (calentar/leudar) durante 3 segundos. "AUTO" aparecerá en la pantalla.

1
o **2**

- 2 Presione el botón # **1** para **ACTIVAR** o el # **2** para **DESACTIVAR**.

START
LOCKOUT

- 3 Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

Cómo ajustar el termostato del horno

Es posible que su nuevo horno cocine de manera diferente al que usted se encuentra acostumbrado. Utilícelo durante algunas semanas para familiarizarse con sus funciones. Si luego de este período considera que la temperatura del horno es demasiado baja o demasiado alta, usted puede regular el termostato.

No utilice termómetros, como los que se venden en las tiendas, para verificar la configuración de temperatura del horno. Esos termómetros pueden variar entre 20-40 grados.

NOTA:

Este ajuste no afectará el asado o las temperaturas de autolimpieza. El ajuste se conservará en la memoria aún después de un corte de energía. La temperatura del horno puede aumentarse (+) o disminuirse (-) hasta en 35°F or 19°C.

NOTA:

Una vez que la temperatura se ha aumentado o disminuido, la pantalla mostrará la temperatura ajustada hasta que se vuelva a ajustar.

NOTA:

El ajuste del termostato para Bake (horneado) también afectará el horneado por convección o el rostizado por convección.

Para ajustar la temperatura del horno

**WARM/
PROOF**
OPTIONS:
HOLD 3 SEC.

- 1 Presione y sostenga el botón **WARM/PROOF** (calentar/leudar) durante 3 segundos. "AUTO" aparecerá en la pantalla.

- 2 Presione el botón **WARM/PROOF** 1 vez y aparecerá "Adj" en la pantalla.

1 2 3

- 3 Utilizando los botones **numéricos**, ingrese la corrección de temperatura que desea ajustar. Por ejemplo, para ajustar la temperatura del horno en 15 grados, presione 1 y 5.

**WARM/
PROOF**
OPTIONS:
HOLD 3 SEC.

- 4 Presione **WARM/PROOF** una vez para aumentar (+) o disminuir (-) la temperatura.

START
LOCKOUT

- 5 Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES DE LOS CONTROLES DEL HORNO

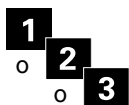
Cómo seleccionar el idioma

El control del horno se encuentra configurado para verse en inglés, pero usted puede cambiarlo para visualizarlo en español o francés.



- 1 Presione y sostenga el botón **WARM/PROOF** (calentar/leudar) durante 3 segundos. "AUTO" aparecerá en la pantalla.

- 2 Presione el botón **WARM/PROOF** 2 veces y aparecerá "Lng" en la pantalla.



- 3 Presione el botón # 1 para inglés, el # 2 para español y, el # 3 para francés.



- 4 Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

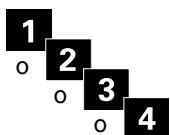
Cómo ajustar el volumen de la alarma sonora

La característica de volumen de sonido permite regular el volumen a un nivel más aceptable. Hay cuatro niveles de volumen posibles: alto, normal, bajo y mudo.



- 1 Presione y sostenga el botón **WARM/PROOF** (calentar/leudar) durante 3 segundos. "AUTO" aparecerá en la pantalla.

- 2 Presione el botón **WARM/PROOF** 4 veces y aparecerá "BEEP" (alarma) en la pantalla.



- 3 Presione el botón # 1 para ALTO, el # 2 para NORMAL, el # 3 para BAJO, y el # 4 para MUDO.



- 4 Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

Cómo configurar el encendido/apagado de la luz de alarma de precalentamiento

La luz interior del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. Una vez que el horno se ha precalentado, la luz del horno destellará hasta que se abra la puerta. Usted puede activar o desactivar la característica de luz inteligente del horno. La configuración predeterminada es ON (encendido).



- 1 Presione y sostenga el botón **WARM/PROOF** (calentar/leudar) durante 3 segundos. "AUTO" aparecerá en la pantalla.

- 2 Presione el botón **WARM/PROOF** 3 veces y aparecerá "PrE" en la pantalla.



- 3 Presione el botón # 1 para ON (encendido) y el # 2 para OFF (apagado).



- 4 Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

Cómo seleccionar la temperatura en Fahrenheit o Celsius

El control del horno se encuentra configurado para usar la temperatura en grados Fahrenheit, pero puede cambiarse a Celsius.



- 1 Presione y sostenga el botón **WARM/PROOF** (calentar/leudar) durante 3 segundos. "AUTO" aparecerá en la pantalla.

- 2 Presione el botón **WARM/PROOF** 5 veces y aparecerá "UNIT" en la pantalla.



- 3 Presione el botón # 1 para F (Fahrenheit) o el # 2 para C (Celsius).



- 4 Presione el botón **START** (iniciar) para aceptar el cambio deseado.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ANTES DE USAR LAS BANDEJAS DEL HORNO

El horno superior cuenta con cuatro bandejas. Dos bandejas pesadas, una bandeja plegable y una bandeja dividida. La bandeja de alta resistencia y la bandeja dividida tienen el borde trasero elevado para evitar que se salgan cuando se deslizan hacia adelante y atrás.

Para quitar las bandejas:

- ❶ Tire de la bandeja hacia afuera hasta que se detenga.
- ❷ Levante el frente de la bandeja y quítela.

Para volver a colocar las bandejas.

- ❶ Coloque el final de la bandeja sobre el soporte.
- ❷ Inclíne el extremo frontal hacia arriba y empuje la bandeja hacia adentro.

⚠ PRECAUCIÓN

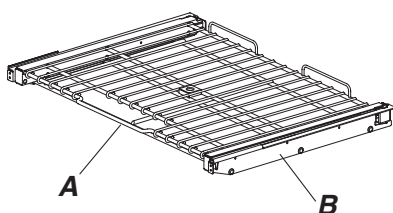
- **NO CUBRA las bandejas con papel de aluminio o cualquier otro material ni las coloque en el piso del horno.**
 - Esto provocará un horneado pobre al interrumpir la circulación de calor y puede dañar el piso del horno.
- **Siempre coloque las bandejas del horno cuando éste se encuentre frío.**

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

BANDEJA PLEGABLE

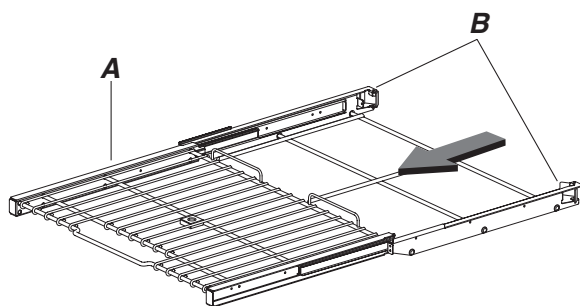
La bandeja plegable completamente extensible facilita la preparación de alimentos, en especial cuando se preparan platos más pesados. La bandeja plegable cuenta con 2 guías de deslizamiento que le permiten extender los alimentos fuera del horno sin tocar los costados de las paredes del horno.

Posición cerrada y colocada



A. Estante deslizable
B. Armazón

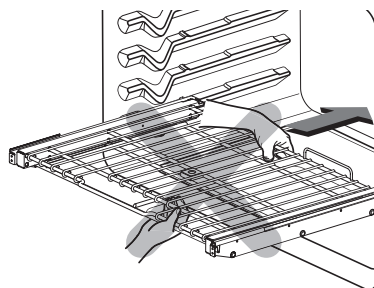
Posición abierta



A. Estante deslizable
B. Armazón

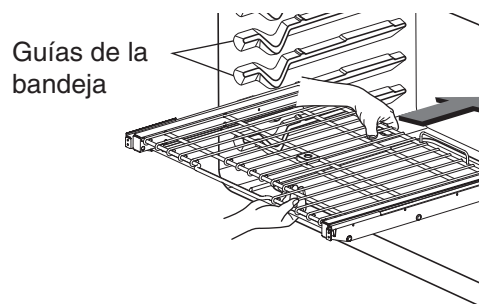
NOTA:

La bandeja plegable puede usarse en cualquier posición de bandeja con excepción de la posición "A" y "G". Ver la página 25 de este manual para la guía de bandeja.



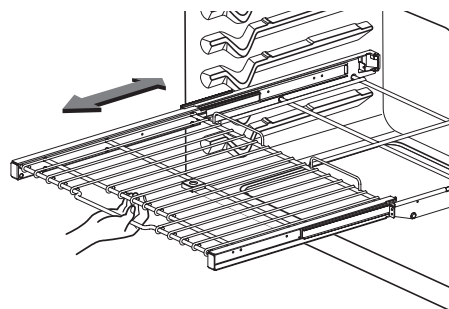
Cómo instalar la bandeja plegable

Con la bandeja deslizable en la posición "cerrada", con cuidado introduzca la bandeja plegable entre las guías hasta que la bandeja llegue a la parte trasera.



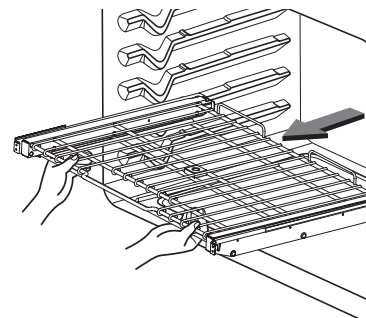
NOTA:

Cuando utilice la bandeja plegable en el horno, asegúrese de sólo tirar de la manija de la bandeja para deslizarla hacia adentro y afuera. Si el armazón se jala mientras se utiliza la bandeja, se saldrá toda la bandeja plegable.



Cómo quitar la bandeja plegable

Con la bandeja deslizable en la posición "cerrada", tome la bandeja y el armazón y tire de ambos hacia adelante para quitar.



INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

HORNEAR

Hornear es realizar la cocción con sólo el elemento inferior con excepción del precalentamiento. El horneado puede usarse para preparar alimentos como pastelitos, pan, estofados y carnes rostizadas. El horno puede programarse para hornear a cualquier temperatura desde 170°F (77°C) hasta 550°F (288°C). La temperatura predeterminada es de 350°F (177°C).

Para configurar la temperatura de horneado a 375°F

BAKE

❶ Presione **BAKE** (hornear).

3 7 5

❷ Configure la temperatura del horno. (Presione **3**, **7** y **5**).

START
LOCKOUT

❸ Presione **START** (iniciar).

Podrá verse la palabra **PREHEATING** (precalentando) y **100°**.

A medida que se precalienta el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumentos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma y la luz del horno se encenderá y apagará.

PRECALENTAMIENTO

Coloque los alimentos en el horno después del precalentamiento. El precalentamiento es necesario para lograr mejores resultados de cocción.

CLEAR OFF

❹ Cuando haya terminado la cocción, presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado).

❺ Quite los alimentos del horno.

Cómo cambiar la temperatura de horneado mientras cocina (por ejemplo, cambiar de 375°F a 425°F):

BAKE

❶ Presione **BAKE** (hornear).

4 2 5

❷ Configure la temperatura del horno. (Presione **4**, **2** y **5**).

START
LOCKOUT

❸ Presione **START** (iniciar).

NOTA:

- Durante el funcionamiento del horno, es posible que el ventilador de refrigeración del horno se encienda para refrigerar el panel de control. Esto es una operación normal.

Consejos para hornear

Siga la receta o las instrucciones de cocción por convección para temperatura de horneado, tiempo y posición de la bandeja. El tiempo y temperatura de horneado varían dependiendo de los ingredientes, tamaño y forma de los recipientes de horneado.

- Para mejores resultados, los alimentos deben hornearse en una única bandeja con por lo menos un espacio de 1" a 1 1/2" entre los recipientes y las paredes del horno.
- Verifique el grado de cocción cuando se haya cumplido el tiempo mínimo.
- Utilice recipientes de cocción de metal (con o sin un acabado antiadherente), vidrio-cerámica resistente al calor, cerámica u otros recipientes de horneado recomendados para horno.
- Los recipientes de metal oscuro o los revestimientos antiadherentes cocinan más rápido y doran mejor. Los recipientes con aislación prolongan ligeramente el tiempo de cocción en la mayoría de los alimentos.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

HORNEADO DE PASTELES DE CAPAS

Los resultados de horneado serán mejores si los moldes para hornear se centran en el horno. Si va a hornear con más de un recipiente, colóquelos de modo que tengan un espacio alrededor de por lo menos 1" a 1 1/2".

Si va a cocinar con bandejas múltiples, colóquelas en las posiciones B y D (para 2 bandejas). Colóquelas en las posiciones B, D y F (para 3 bandejas). Coloque los recipientes como se indica en la Fig. 1, 2.

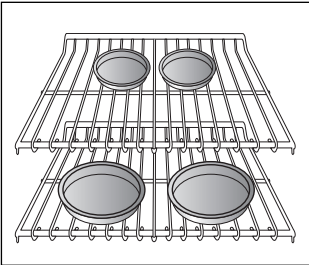


Figura 1

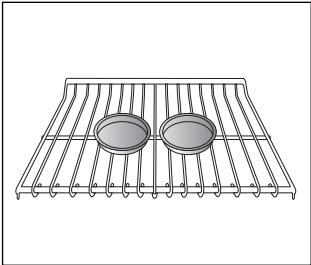
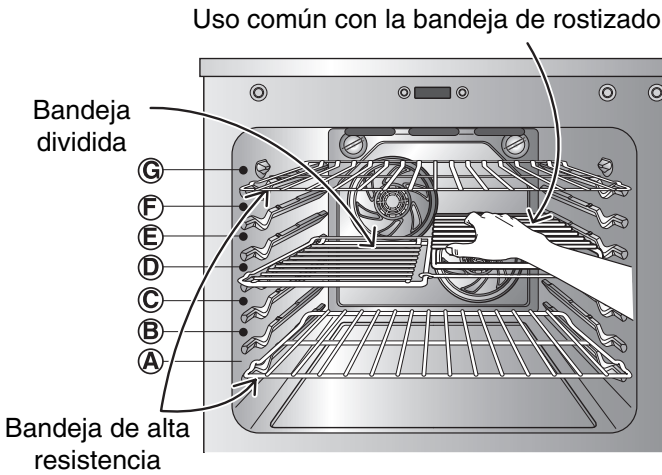


Figura 2



ESPAÑOL

Tabla de horneado

· No reduzca la temperatura de la receta.

Alimento	Temperatura del horno	Posición del estante	Tiempo de horneado
Pasteles			
- Pasteles de capas	350°F	D	- 32~35min.
- Pastel Bundt	350°F	C	- 37~43min.
Pasteles, especialidad			
- Magdalenas	350°F	C	- 20~30min.
- Pasteles de libra	350°F	C	- 48~52min.
- Pastel de zanahoria, casero	350°F	C	- 30~45min.
Galletas			
- Azúcar	350°F	D	- 9~16min.
- Chispas de chocolate	350°F	D	- 9~16min.
- Brownies	350°F	D	- 30~35min.
Pizza			
- Fresca	425°F	C	- 10~15min.
- Congelada	400°F	C	- 23~27min.
Panes			
- Panecillo, lata	350°F	D	- 13~17min.
- Panecillo, casero	425°F	D	- 10~12min.
- Muffins	425°F	D	- 9~15min.
Frutas y vegetales			
- Manzanas, horneadas	375°F	C	- 40~45min.
- Papas, horneadas	375°F	C	- 60~80min.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ASAR

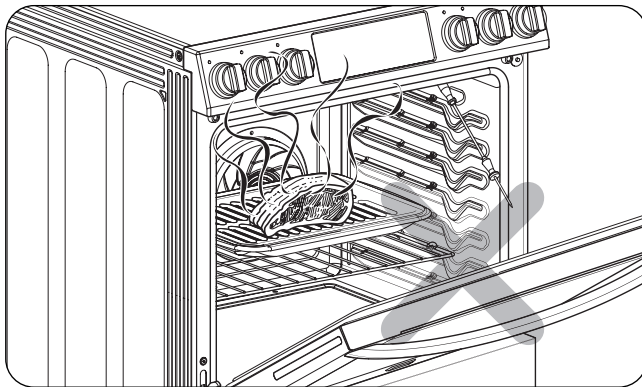
El asado utiliza un calor intenso irradiado desde el elemento calentador superior. La función de asado funciona mejor cuando se asan cortes de carne finos y tiernos (1" o menos), aves o pescados.

NOTA IMPORTANTE:

- Su horno está diseñado para asar con la PUERTA CERRADA.
- La sonda para carne no puede utilizarse en este modo

Antes de asar.

- ❶ Coloque la carne o pescado sobre la rejilla dentro de la asadera.
- ❷ Siga las posiciones de estantes sugeridas en la Guía de asado.
- ❸ La puerta del horno debe estar cerrada cuando ase alimentos.



NOTA:

Si la puerta del horno se abre durante el asado, el control mostrará rápidamente "Close the door to continue broil" (cierre la puerta para continuar el asado). Una alarma de advertencia ocurrirá cada 15 segundos hasta que se cierre la puerta.

Cómo configurar el horno para asar.

BROIL

- ❶ Presione **BROIL** (asar) una vez para asado alto (**Hi**) y dos veces para asado bajo (**Lo**).

START

LOCKOUT

- ❷ Presione **START** (iniciar). El horno comenzará a asar.
- ❸ Ase sobre un lado hasta que los alimentos se doren; dé vuelta y cocine del otro lado.

NOTA:

Siempre tire de la bandeja hacia afuera hasta la posición de detención antes de girar o quitar los alimentos.

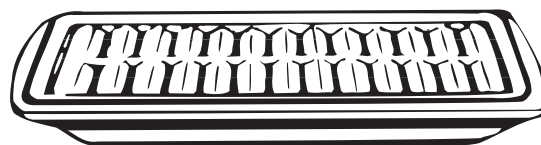
CLEAR OFF

- ❹ Cuando haya terminado de asar, presione **CLEAR OFF** (borrar/apagado).

cancelar el asado en cualquier momento.

Consejos para asar:

- Precaliente el horno durante 5~7 minutos para mejores resultados.
- Pinte el pescado y aves con manteca o aceite para evitar que se peguen.
- Siempre use la asadera y rejilla que vinieron con su horno. No cubra la rejilla con papel de aluminio.



La asadera está diseñada para evitar que los alimentos echen humo y salpiquen al atrapar jugos (grasas y aceites) en la parte inferior del recipiente de asado.

- Use Broil LO (asar bajo) para asar alimentos tales como aves y cortes gruesos de carne para cocinar bien sin que se pasen.

NOTA:

- Durante el funcionamiento del horno, es posible que el ventilador de refrigeración del horno se encienda para refrigerar el panel de control.

Esto es una operación normal.

⚠ PRECAUCIÓN

- Si ocurre un incendio en el horno, deje cerrada la puerta del horno y apáguelo. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio o utilice un extintor de incendios.
- NO eche agua o harina sobre el incendio.
 - La harina puede ser explosiva y el agua puede propagar un incendio de grasa y provocar lesiones personales.
- NO utilice la asadera sin la rejilla.
- NO cubra la rejilla con papel de aluminio.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

GUÍA DE ASADO RECOMENDADO

El tamaño, peso, grosor, temperatura inicial y el punto de cocción preferido afectarán los tiempos de asado.

Esta guía está basada en carnes a temperatura de refrigerador.

Para mejores resultados durante el asado, utilice un recipiente diseñado para asar (ver Fig. 1)

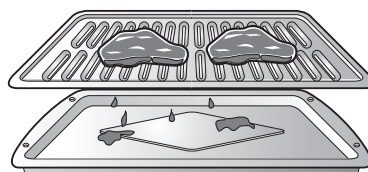
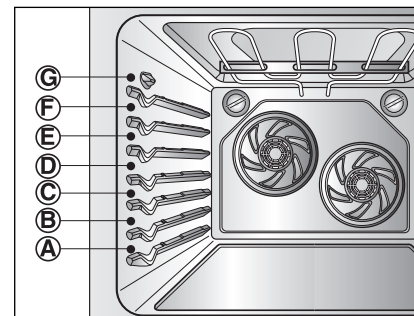


Fig.1



ESPAÑOL

Tabla de asado

Alimento	Cantidad y/o grosor	Posición del estante	Tiempo del primer lado (min.)	Tiempo del segundo lado	Comentarios
Carne picada Bien cocida	1 lb. (4 patties) $\frac{1}{2}$ to $\frac{3}{4}$ " thick	F	7-9	3-5	Espaciar uniformemente. Pueden asarse hasta 8 hamburguessa al mismo tiempo.
Filetes de carne de res Jugosa A punto Bien cocida	Grosor de 1" 1 a $1\frac{1}{2}$ lbs.	F F F	6 7 8	2-3 2-3 3-4	Los filetes de menos de 1" de grosor se cocinan antes de dorarse. Se recomienda freír en sartén. Retire la grasa.
Jugosa A punto Bien cocida	Grosor de $1\frac{1}{2}$ " thick 2 a $2\frac{1}{2}$ lbs.	D D D	10 12 14	4-6 6-8 8-10	
Pollo	1 entero trozado hasta 2 a $2\frac{1}{2}$ lbs., a lo largo 2 pechugas	C C	20 20	6-8 6-10	Asar sobre el lado de la piel primero.
Colas de langosta	2-4 10 to 12 oz. cada una	C	12-14	No las dé vuelta.	Corte a través de la caparazón. Abra y extienda. Pinte con mantequilla derretida antes de asar y después de la mitad del tiempo de asado.
Filetes de pescado	Grosor de $\frac{1}{4}$ a $\frac{1}{2}$ "	E	5	3-4	Manipule y gire con mucho cuidado. Pinte con manteca y limón antes y durante la cocción si así lo desea.
Rebanadas de jamón (precocidas)	Grosor de $\frac{1}{2}$ "	D	5	3-5	Aumente el tiempo de 5 a 10 minutos por lado para un jamón curado en casa de $1\frac{1}{2}$ " de grosor.
Chuletas de cerdo Bien cocidas	2 (grosor $\frac{1}{2}$ ") 2 (grosor 1") alrededor de 1 lb.	E D	7 9-10	6-8 7-9	Retire la grasa.
Chuletas de cordero A punto Bien cocida	2 (grosor de 1") alrededor de 10 a 12 oz.	E E	6 8	4-6 7-9	Retire la grasa.
A punto Bien cocida	2 (grosor de $1\frac{1}{2}$ ") Alrededor de 1 lb.	E E	11 13	9 9-11	
Filetes de salmón	2 (grosor de 1") 4 (grosor de 1") alrededor de 1 lb.	D D	8 9	3-4 4-6	Aceite la sartén. Pinte los filetes con mantequilla derretida.

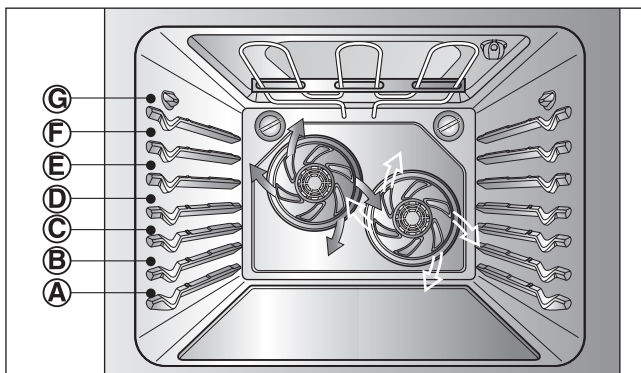
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

HORNEADO POR CONVECCIÓN DOBLE

El horneado por convección doble utiliza dos ventiladores para hacer circular el calor del horno en forma pareja y continua dentro del horno. Esta distribución de calor mejorada permite una cocción pareja y produce resultados excelentes utilizando bandejas múltiples al mismo tiempo. Los alimentos cocidos en una bandeja de horno única generalmente se cocinarán más rápido y en forma más pareja con el horneado por convección doble. La cocción con bandejas múltiples puede incrementar un poco los tiempos de cocción de algunos alimentos, pero el resultado total es el ahorro de tiempo.

Beneficios del horneado por convección doble:

- 1 Algunos alimentos se cocinan hasta un 40% más rápido, lo que ahorra tiempo de cocción.
- 2 Los alimentos preparados con horneado por convección doble se cocinan de forma más pareja que sin convección.
- 3 Horneado en bandejas múltiples.
- 4 No se necesitan recipientes de horneado especiales.



El botón **CONV. BAKE** (horneado por convección) controla la característica de horneado por convección doble. Utilice la característica de horneado por convección doble cuando necesite velocidad de cocción. El horno puede programarse para horneado por convección doble a cualquier temperatura entre 300°F (150°C) y 550°F (285°C).

Para configurar el horno para horneado por convección y temperatura a 375°F:

**CONV.
BAKE**

- 1 Presione **CONV. BAKE** (horneado por convección). En la pantalla destellará **350 deg F**.

3 7 5

- 2 Configure la temperatura del horno. (Presione 3, 7 y 5).

START
LOCKOUT

- 3 Presione **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse **CONV BAKE** (horneado por convección) y la temperatura convertida comenzando a 100°F.

A medida que se precalienta el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumentos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma y la luz del horno se encenderá y apagará. La pantalla mostrará la temperatura automática del horno **350 deg F**, **CONV BAKE** y el ícono del ventilador. Presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para cancelar el horneado por convección en cualquier momento.

Consejos para horneado por convección

- Las reducciones de tiempo varían en base a la cantidad y clase de alimentos que se cocinarán. Las galletas y bizcochos deben hornearse en recipientes sin lados o con lados muy bajos para permitir que el aire caliente circule alrededor de los alimentos. Los alimentos horneados en recipientes con un acabado oscuro se cocinan más rápido.
- Cuando utilice el horneado por convección con una sola bandeja, coloque la bandeja del horno en la posición D. Si cocina con bandejas múltiples, coloque las bandejas en la posición B y D (para 2 bandejas). Colóquelas en las posiciones B, D y F (para 3 bandejas).
- Se obtienen mejores resultados cuando los pasteles se hornean en la función Convection BAKE (hornear). (Pueden usarse bandejas múltiples cuando hornee varios pasteles de capas al mismo tiempo).
- Las galletas, muffins, bizcochos y otros panes rápidos dan muy buenos resultados cuando se utilizan bandejas múltiples.

NOTA:

- El ventilador por convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección para permitir una cocción más pareja. Esto es normal.
- Durante el funcionamiento del horno, es posible que el ventilador de refrigeración del horno se encienda para refrigerar el panel de control. Esto es una operación normal.

Cómo usar el modo de posición de 3 bandejas

Usted puede hornear con 3 bandejas utilizando la función horneado por convección.

Si usted tiene que hornear muchos alimentos al mismo tiempo, puede usarse el modo de posición de 3 bandejas en horneado por convección.

**CONV.
BAKE**

- 1 Presione **CONV. BAKE** dos veces, y luego podrá ver "3 bandejas" en la pantalla.

1 2 3

- 2 Configure la temperatura del horno.

START
LOCKOUT

- 3 Presione **START** (iniciar).

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

HORNEADO POR CONVECCIÓN DOBLE (cont')

NOTA:

- Reduzca la temperatura estándar de la receta en 25°F para horneado por convección. Las temperaturas se han ajustado en esta tabla. La cocción con bandejas para horno puede incrementar un poco los tiempos de cocción de algunos alimentos, pero el resultado total es el ahorro de tiempo.

Tabla de horneado por convección

Alimento	Temperatura del horno	Posición del estante	Tiempo de horneado
Pasteles			
- Pasteles de capas	325°F	D	- 32~35min.
- Pastel Bundt	325°F	C	- 37~43min.
Pasteles, especialidad			
- Popovers	400°F	C	- 25~35min.
- Magdalenas	325°F	C	- 20~25min.
- Pasteles de libra	325°F	C	- 48~55min.
Galletas			
- Azúcar	325°F	D	- 9~16min.
- Chispas de chocolate	325°F	D	- 9~16min.
- Brownies	325°F	D	- 30~35min.
Pizza			
- Fresca	400°F	C	- 10~15mins.
- Congelada	375°F	C	- 23~27mins.
Panes			
- Panecillo, lata	325°F	D	- 13~17min.
- Panecillo, casero	425°F	D	- 8~12min.
- Muffins	400°F	D	- 9~15min.
- Pan blanco, rebanada	350°F	B	- 30~38min.
Masa de pastelitos			
- Casera	425°F	C	- 9~12min.
- Refrigerador	425°F	C	- 9~11min.
Postres			
- Crocantes de frutas y cobbler, caseros	350°F	C	- 30~40min.
- Pasteles, caseros, 2 masas de frutas	350°F	C	- 60~70min.

- Esta tabla es una guía. Siga la receta o las instrucciones del paquete y reduzca las temperaturas como corresponda.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ROSTIZADO POR CONVECCIÓN

La característica CONV Roast (rostizado por convección) se encuentra diseñada para ofrecer un óptimo desempeño de rostizado. La característica de rostizado por convección combina una cocción con el ventilador de convección para rostizar carnes y aves. El aire caliente circula alrededor de los alimentos por todos los lados, sellando los jugos y sabores. Las comidas quedan doradas y crujientes por afuera y jugosas por dentro.

- El rostizado por convección es especialmente bueno para cortes de carne grandes y tiernos sin cubrir.

Para configurar la característica de rostizado por convección (Ejemplo para carnes cocinadas a 375°F):

CONV.
ROAST

3 7 5

START
LOCKOUT

- 1 Arregle las bandejas del horno y coloque los alimentos en el horno.

- 2 Presione **CONV. ROAST** (rostizado por convección). En la pantalla destellará **350 deg F**.

- 3 Configure la temperatura del horno. (Presione **3**, **7** y **5**).

- 4 Presione **START** (iniciar). En la pantalla podrá verse **CONV ROAST** (rostizado por convección) y la temperatura convertida comenzando a 100°F. A medida que se precalienta el horno, la pantalla mostrará la temperatura en aumentos de 5 grados. Una vez que el horno alcance la temperatura deseada, sonará una alarma y la luz del horno se encenderá y apagará. La pantalla mostrará la temperatura automática del horno **350 deg F, CONV BAKE** (horneado por convección) el icono del ventilador.

Presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para cancelar esta función en cualquier momento.

NOTA:

- Durante el funcionamiento del horno, es posible que el ventilador de refrigeración del horno se encienda para refrigerar el panel de control. Esto es una operación normal.

Instrucciones de la bandeja de rostizado

Cuando prepare carnes para rostizado por convección, utilice la asadera y la rejilla junto con la bandeja de rostizado.

La asadera retiene derrames de grasa y la rejilla ayuda a evitar salpicaduras de grasa. La bandeja de rostizado permite que el calor circule alrededor de la carne.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO utilice la bandeja de rostizado cuando ase.**
 - Para evitar que los alimentos entren en contacto con el elemento asador y que salpique la grasa.

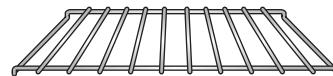
- 1 Coloque la bandeja del horno sobre el piso o cerca de la posición de bandeja más baja.
- 2 Coloque la rejilla en la asadera. La bandeja de rostizado entra en la rejilla permitiendo que el aire caliente circule debajo de los alimentos para una cocción pareja y ayuda a aumentar el dorado en la parte inferior.

Asegúrese de que la bandeja de rostizado esté bien colocada en la rejilla dentro de la asadera.

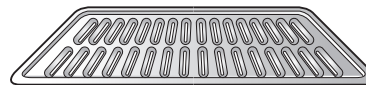
NO utilice la asadera sin la rejilla. NO cubra la rejilla con papel de aluminio.

- 3 Coloque los alimentos (el lado de la grasa hacia arriba) sobre la bandeja de rostizado.

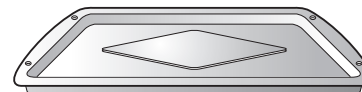
- 4 Coloque la asadera sobre la bandeja del horno.



Bandeja de rostizado
(lado derecho de la bandeja dividida)



Rejilla



Asadera

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

COCCIÓN TEMPORIZADA

Esta característica se encuentra disponible sólo para los modos **BAKE** (hornear), **CONVECTION BAKE** (hornearo por convección), **CONVECTION ROAST** (rostitado por convección) y **FAVORITE** (favorito).

El horno se enciende inmediatamente y cocina los alimentos durante un período de tiempo seleccionado. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apaga automáticamente.

Para que el horno comience a cocinar inmediatamente y se apague automáticamente:
(El ejemplo siguiente hornea a 300°F durante 30 minutos):

- 1 Asegúrese de que el reloj esté configurado con la hora correcta.

BAKE

- 2 Presione **BAKE** (hornear) y **350°F** aparecerá en la pantalla.

3 0 0

- 3 Configure la temperatura del horno. (Presione **3**, **0** y **0**).

COOK TIME

- 4 Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción). **TIMED** (temporizado) destellará en la pantalla. **BAKE** (hornear), **0:00** y **300°F** aparecerán en la pantalla.

3 0

- 5 Configure el tiempo de horneado deseado. (Presione **3** y **0**).

NOTA:

El tiempo de horneado puede programarse con cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.

START

LOCKOUT

- 6 Presione **START** (iniciar). El horno se encenderá, y en la pantalla podrá verse la cuenta regresiva de cocción. El horno continuará cocinando por el tiempo programado, luego se apagará de manera automática, a menos que se configure la característica **WARM** (calentar). Consulte la sección **Cómo configurar la característica WARM** (calentar) en la página 33.

Para cambiar el tiempo de cocción durante la cocción
(El ejemplo cambia de 30 minutos a 1 hora 30 minutos)

COOK TIME

- 1 Presione **Cook Time** (tiempo de cocción).

1 3 0

- 2 Configure el tiempo de horneado deseado. (Presione **1**, **3** y **0**).

START

LOCKOUT

- 3 Presione **Start** (iniciar) para aceptar el cambio o presione **Clear** (borrar) para reconfigurar el tiempo ingresado.

Cuando finaliza la cocción temporizada:

- 1 **END OF CYCLE** (fin de ciclo) y la hora actual aparecerán en la pantalla. El horno se apagará automáticamente.

CLEAR OFF

- 2 El tono indicador **COOK END** (fin de cocción) sonará cada 60 segundos hasta que se presione **CLEAR/OFF**.

NOTA:

- Durante el funcionamiento del horno, es posible que el ventilador de refrigeración del horno se encienda para refrigerar el panel de control. Esto es una operación normal.

Presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para cancelar esta función en cualquier momento.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

COCCIÓN TEMPORIZADA DIFERIDA

Esta característica se encuentra disponible sólo para los modos **BAKE** (hornear), **CONVECTION BAKE** (horneado por convección) y **CONVECTION ROAST** (rostizado por convección).

El temporizador automático de la cocción temporizada diferida encenderá y apagará el horno en el tiempo que se selecciona por adelantado.

Para configurar el horno para un inicio diferido.

(Ejemplo de horneado a 300°F durante 30 minutos comenzando a 4:30 pm):

❶ Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta.

❷ Arregle las parrillas internas del horno y coloque los alimentos en el horno.

BAKE

❸ Presione **BAKE** (hornear). **350°F** aparecerá en la pantalla.

3 0 0

❹ Configure la temperatura del horno. (Presione **3**, **0** y **0**).

COOK TIME

❺ Presione **COOK TIME** (tiempo de cocción).

NOTA:

Si desea cambiar el tiempo de cocción, repita los pasos 5~6 y presione **START** (iniciar).

3 0

❻ Configure el tiempo de horneado deseado (Presione **3**, **0** y **0**).

NOTA:

El tiempo de horneado puede programarse con cualquier cantidad de tiempo entre 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.

START TIME

❼ Presione **START TIME** (tiempo de inicio).

4 3 0

❽ Configure el tiempo de inicio deseado (Presione **4**, **3** y **0**).

START

LOCKOUT

❾ Presione **START** (iniciar). Al llegar al tiempo establecido, sonará un pequeño pitido. El horno comenzará a hornear.

Cuando la cocción temporizada diferida finaliza:

❶ **END OF CYCLE** (fin de ciclo) y la hora actual aparecerán en la pantalla. El horno se apagará automáticamente.

❷ El tono indicador **COOK END** (fin de cocción) sonará cada 60 segundos hasta que se presione **CLEAR/OFF**.

CLEAR OFF

NOTA:

- Durante el funcionamiento del horno, es posible que el ventilador de refrigeración del horno se encienda para refrigerar el panel de control. Esto es una operación normal.
- Si usted configura un reloj de 12 horas, la cantidad máxima de horas que usted puede diferir serán sólo 12. Si usted configura un reloj de 24 horas, se podrá diferir la cocción en 24 horas.

⚠ PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado al utilizar las características **TIMED BAKE** (horneado temporizado) o **DELAYED TIMED BAKE** (horneado temporizado diferido). Utilice el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales. Los alimentos que pueden estropearse fácilmente, como leche, huevos, pescado, carne de res o de ave, deben primero enfriarse en el refrigerador. Aún cuando se encuentren frías, no deben estar en el horno por más de 1 hora antes del comienzo de la cocción y deben quitarse rápidamente cuando finalice la cocción.
- Consumir comida en mal estado puede provocar intoxicación por alimentos.

Presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para cancelar el horneado temporizado diferido en cualquier momento.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CALENTAR

La función WARM (calentar) mantiene la temperatura del horno a 170°F. Esta función no debe utilizarse para recalentar alimentos fríos. La función Warm mantiene la comida cocinada a temperatura de servicio hasta 3 horas después de finalizada la cocción. Después de 3 horas, la característica WARM apagará el horno automáticamente. Esta función puede utilizarse sin otra operación de cocción o puede utilizarse después de finalizada la cocción mediante TIMED BAKE (CONV. BAKE, CONV. ROAST) (horneado temporizado) (horneado por convección, rostizado por convección), o DELAYED TIMED BAKE (CONV. BAKE, CONV. ROAST) (horneado temporizado diferido) (horneado por convección, rostizado por convección).

Para configurar la función Warm:



- 1 Presione el botón **WARM/PROOF** (calentar/leudar) una vez.



- 2 Presione **START** (iniciar).



- 3 Para apagar esta función, presione **CLEAR/OFF** en cualquier momento.

Para configurar la función Warm después de la cocción temporizada

- 1 Configure la característica de cocción que desee utilizar: **TIMED (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST)** (temporizada) (horneado, horneado por convección, rostizado por convección), **DELAYED TIMED (BAKE, CONV. BAKE, CONV. ROAST)** (temporizada diferida) (horneado, horneado por convección, rostizado por convección).



- 2 Presione **START** (iniciar).



- 3 Presione **WARM/PROOF** (calentar/leudar) una vez. El modo **COOK & WARM** (cocinar y calentar) se configura para encenderse automáticamente después de completar la COCCIÓN TEMPORIZADA o la COCCIÓN TEMPORIZADA DIFERIDA.



- 4 Para apagar la función Cook & Warm (cocinar y calentar), presione **CLEAR/OFF** en cualquier momento.

LEUDAR

La característica de leudado mantiene un medio tibio que resulta útil para leudar productos con levadura antes de hornear. Para evitar bajar la temperatura del horno y prolongar el tiempo de leudado, no abra la puerta del horno innecesariamente. Verifique que los productos panificados no leuden de más.

Antes del leudado.

Coloque la masa cubierta en un recipiente dentro del horno en las bandejas B o C.

NOTA:

Para mejores resultados, cubra la masa con un paño o un envoltorio plástico.

Para configurar la función Proof:



- 1 Presione **WARM/PROOF** (calentar/leudar) dos veces.



- 2 Presione **START** (iniciar). La característica de leudado brinda automáticamente la temperatura óptima para el proceso de leudado, y por lo tanto no existe un ajuste de temperatura.



- 3 Cuando haya finalizado de leudar, presione el botón **CLEAR/OFF** (borrar/apagado).

NOTA:

- No utilice el modo de leudado para calentar alimentos o para mantenerlos calientes. La temperatura de leudado del horno no es lo suficientemente elevada para conservar alimentos a temperaturas seguras. Use la característica WARM (calentar) para mantener los alimentos calientes.
- El leudado no funciona cuando el horno tiene una temperatura mayor a 125°F. En la pantalla podrá verse "Oven is Hot" (el horno está caliente).

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

ROSTIZADO MÁS SALUDABLE

Esta función de rostizado más saludable se encuentra diseñada para brindar resultados de cocción bajos en grasas para rostizar carnes rojas y de ave. El rostizado más saludable puede reducir la grasa hasta en un 20% en comparación con el rostizado regular. La cantidad de grasa reducida puede variar dependiendo del tipo y corte de carne. Los resultados de estas pruebas están basados en asados de carne de res aprobados por una organización de certificaciones.

No es necesario utilizar el precalentamiento para carnes rojas y de ave. El sistema de calentamiento de la característica de rostizado más saludable cocina los alimentos de todos lados, sellando los jugos y los sabores. Las comidas quedan doradas y crujientes por afuera y jugosas por dentro. Puede necesitarse tiempo de cocción extra para esta característica.

La sonda de carne debe utilizarse en esta característica. (Consulte la TABLA DE ROSTIZADO MÁS SALUDABLE)

NOTA:

PROBE (sonda) aparecerá en la pantalla cuando se enchufa la sonda del horno en el enchufe.

Para configurar la característica de rostizado más saludable

(Ejemplo carne de res con temperatura de sonda de 140°F):

- 1 Antes de utilizar esta característica, introduzca la sonda para carne dentro de la carne de res o de ave.
- 2 Presione **Healthier Roast** (rostizado más saludable).
- 3 Seleccione el menú presionando **Healthier Roast** (res, cerdo, cordero, pollo, pavo)
- 4 Configure la temperatura de la sonda. (Presione **1**, **4** y **0**)
- 5 Presione **START** (iniciar) para activar esta característica. La pantalla mostrará la temperatura actual de la sonda.
- 6 Cuando la temperatura de la sonda para carne alcanza la temperatura configurada, se ha completado el ciclo de rostizado. Los tonos indicadores sonarán y en la pantalla podrá verse End of Cycle (fin de ciclo). Los tonos indicadores sonarán una vez por minuto hasta que se presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado).

HEALTHIER
ROAST

HEALTHIER
ROAST

1 4 0

START
LOCKOUT

CLEAR
OFF

NOTA:

- Durante el funcionamiento del horno, es posible que el ventilador de refrigeración del horno se encienda para refrigerar el panel de control. Esto es una operación normal.

Cuando prepare carnes para rostizar, utilice la asadera y la rejilla. La asadera retiene las salpicaduras de la carne y evita los derrames de grasa.

Presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para cancelar Healthier Roast (rostizado más saludable) en cualquier momento.

TABLA DE ROSTIZADO MÁS SALUDABLE

Menú	Temp. de sonda para carne	
	Temp. de la estufa	Temp. predeterminada.
1. Carne de res	140~170°F (60~77°C)	160°F (71°C)
2. Cerdo	160~190°F (71~88°C)	170°F (77°C)
3. Cordero	140~170°F (60~77°C)	160°F (71°C)
4. Pollo	165~180°F (74~82°C)	180°F (82°C)
5. Pavo	165~180°F (74~82°C)	175°F (79°C)

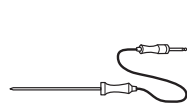
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

SONDA PARA CARNE

La sonda para carne mide con precisión la temperatura interna de la carne de res, de ave y de los estofados. No debe utilizarse durante el asado, la autolimpieza y las funciones de calentar y leudado. Siempre desenchufe y quite la sonda para carne del horno cuando quite la comida. Antes de utilizarla, introduzca la sonda en el centro de la parte más gruesa de la carne de res o dentro del muslo o pechuga de la carne de ave, alejada de la grasa o huesos. Coloque la comida en el horno y conecte la sonda para carne en el enchufe. Mantenga la sonda lo más lejos posible de una fuente de calor.

ESPAÑOL

Para usar la característica de sonda para carne (ejemplo asado a 375°F con temperatura de sonda de 160°F)



- 1 Introduzca la sonda dentro de la carne.
- 2 Conecte la sonda para carne en el enchufe.

Método 1

PROBE

- 3—1 Presione **PROBE** (sonda).

1 6 0

- 4—1 Configure la temperatura de la sonda. (Presione 1, 6 y 0).

BAKE

- 5—1 Seleccione el modo de cocción. (Presione **BAKE**) (hornear).

3 7 5

- 6—1 Configure la temperatura del horno. (Presione 3, 7 y 5).

Método 2

BAKE

- 3—2 Seleccione el modo de cocción. (Presione **BAKE**) (hornear).

3 7 5

- 4—2 Configure la temperatura del horno. (Presione 3, 7 y 5).

1 6 0

- 5—2 Configure la temperatura de la sonda. (Presione 1, 6 y 0).

START

LOCKOUT

- 7 Presione **START** (iniciar).

La temperatura predeterminada de la sonda es de 150°F (66°C), pero puede cambiarse a cualquier temperatura entre 80°F (27°C) y 210°F (99°C). La pantalla mostrará la nueva temperatura de la sonda. Cuando la temperatura configurada de la sonda se apaga automáticamente, aparecerá **End Of Cycle** (fin de ciclo) en la pantalla.

Para cambiar la temperatura de la sonda para carne durante la cocción:

PROBE

- 1 Presione **PROBE** (sonda).

1 2 3

- 2 Configure la temperatura de la sonda.

START

LOCKOUT

- 3 Presione **START** (iniciar).

Para cambiar la temperatura del horno durante la cocción:

BAKE

- 1 Seleccione la función de cocción. (Presione **BAKE**) (hornear).

1 2 3

- 2 Configure la temperatura del horno.

START

LOCKOUT

- 3 Presione **START** (iniciar).

NOTA IMPORTANTE:

Presione **CLEAR/OFF** (borrar/apagado) para cancelar la sonda para carne en cualquier momento. Para no romper la sonda, verifique que los alimentos estén totalmente descongelados antes de introducirla.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

SONDA PARA CARNE (cont')

⚠ PRECAUCIÓN

- Siempre use una agarradera para quitar la sonda de temperatura. NO toque el elemento asador.
 - No hacerlo puede provocar una lesión personal grave.
- Para no dañar la sonda para carne, NO utilice pinzas para tirar del cable cuando la quite.
- No almacene la sonda para carne en el horno.

TABLA DE RECOMENDACIÓN PARA LA TEMPERATURA DE LA SONDA

Nivel de cocción	Temp. de la sonda.
Carne de res, cordero y ternera	
Jugosa	140°F (60°C)
Poco cocida	145°F (63°C)
A punto	160°F (71°C)
Bien cocida	170°F (77°C)
Cerdo	
Bien cocido	170°F (77°C)
Carne de ave	
Pechuga, bien cocida	170°F (77°C)
Muslo, bien cocido	180°F (82°C)
Relleno, bien cocido	165°F (74°C)

EL FAVORITO

La característica de FAVORITO se utiliza para registrar y recordar sus configuraciones de recetas favoritas. Esta característica puede almacenar y recordar hasta 3 configuraciones diferentes. La configuración favorita puede usarse con la función COOK TIME (tiempo de cocción). Esta característica no funciona con ninguna otra función incluyendo START TIME (tiempo de inicio)

❶ Coloque los alimentos en el horno.

FAVORITE

❷ Presione **FAVORITE** (favorito) una vez para pan, dos veces para carne y tres veces para pollo.

La temperatura predeterminada aparecerá y destellará COOK (cocción).

Categoría	Cómo seleccionar Presione Favorite	Temp. predeterminada (puede cambiarse y visualizarse)	Característica de operación
1. Pan	Presione el botón FAVORITE una vez.	375°F	BAKE (hornear)
2. Carne de res	Presione el botón FAVORITE dos veces.	325°F	Rostizado por convección
3. Pollo	Presione el botón FAVORITE 3 veces.	350°F	Rostizado por convección

1 2 3

❸ Presione los botones **numéricos** para configurar la temperatura deseada del horno. Esta temperatura se almacenará y podrá accederse en el uso siguiente.

START
LOCKOUT

❹ Presione **START** (iniciar). Los tonos indicadores de precalentamiento sonarán 3 veces cuando el horno alcance la temperatura programada.

NOTA:

- Sólo se almacenará la temperatura seleccionada, no el tiempo de cocción.
- Si se cambia la temperatura del horno, la temperatura modificada se conservará.
- La temperatura almacenada se conservará después de un corte de energía.

PARA ENCENDER O APAGAR LA LUZ DEL HORNO

OVEN LIGHT

La luz del horno se enciende automáticamente cuando se abre la puerta. La luz del horno también puede encenderse (ON) o apagarse (OFF) manualmente presionando la característica **OVEN LIGHT** (luz del horno).

NOTA:

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

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

CONFIGURACIÓN DE LA FUNCIÓN DE BLOQUEO DE CONTROLES

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

Cómo activar la función de bloqueo:



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

Cómo desactivar el funcionamiento normal del horno:



- 1 Presione **START (iniciar)** durante 3 segundos. Sonará la melodía de desbloqueo. **DOOR LOCKED** sigue destellando hasta que se haya desbloqueado totalmente la puerta del horno y se borre la lámpara del icono de bloqueo ().
- 2 El horno queda nuevamente en condiciones de funcionamiento.

NOTA:

- En caso de usar el modo de bloqueo de horno, las funciones de reloj, temporizador de cocina y luz de horno continúan funcionando.
- Aún si se abre la puerta, el bloqueo de horno puede seguir funcionando debido al trabado de tecla.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

AUTOLIMPIEZA

El ciclo de limpieza automática utiliza temperaturas superiores a las de cocina. Puede que las primeras veces que utilice el proceso de limpieza automática aparezca humo u olores. Es normal y se irán reduciendo con el tiempo. El humo también puede aparecer si el horno está muy sucio. Durante el proceso de limpieza automática, la cocina debe estar bien ventilada para minimizar los olores.

⚠ PRECAUCIÓN

- **NO deje a niños pequeños sin supervisión cerca del electrodoméstico.**
 - Durante el ciclo de autolimpieza, el exterior del horno puede alcanzar altas temperaturas al tacto.
- **Traslade los pájaros a una estancia bien ventilada.**
 - La salud de algunos pájaros es extremadamente sensible a los humos generados durante el proceso de autolimpieza de algunos hornos.
- **NO recubra las paredes, las rejillas, la base ni ninguna otra parte del horno con papel de aluminio ni con ningún otro material.**
 - Hacerlo afectará la distribución del calor, produciendo resultados deficientes en el proceso de cocción y provocando daños permanentes en el interior del horno (el papel de aluminio se derretirá en la superficie interior del horno).
- **NO fuerce la apertura de la puerta.**
 - Hacerlo puede dañar el sistema de bloqueo automático de la puerta. Tenga cuidado al abrir la puerta del horno tras el ciclo de autolimpieza. Manténgase a un lado del horno al abrir la puerta para permitir la salida del aire o vapor caliente. El horno podría continuar A MUCHA TEMPERATURA.

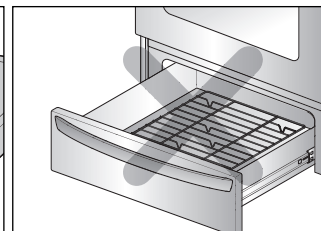
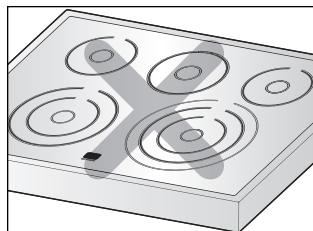
Antes de proceder a un ciclo de autolimpieza.

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

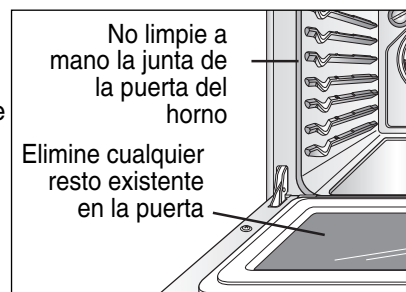
- El elemento de grill del horno puede parecer que se ha enfriado después de apagarlo. El elemento puede estar caliente y causar quemaduras si se toca antes de que se haya enfriado suficientemente.



Durante el ciclo de limpieza automática, no deben utilizarse los dispositivos de cocina superiores y el horno inferior.

NOTA:

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



- Si durante el proceso de limpieza automática se dejan en el interior las rejillas, perderán el color y será más difícil introducirlas y extraerlas.
- Limpie el chasis del horno y la puerta con agua jabonosa. Enjuáguelo bien.
- No limpie la junta de la puerta. La fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no es resistente a la abrasión. Es imprescindible que la junta permanezca intacta. Si advierte que está desgastada o deshilachada, reemplácela.
- Limpie cualquier derrame grande de la base del horno.
- Asegúrese de que la cubierta de el foco de la luz del horno esté en su lugar y de que la luz del horno esté apagada.

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

AUTOLIMPIEZA (cont')

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

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

**SELF
CLEAN**

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

**START
LOCKOUT**

- 3 Pulse **START**. El icono **DOOR LOCKED** parpadeará.

**SELF
CLEAN**

- 4 Una vez ajustada la función de **AUTOLIMPIEZA**, el horno se bloqueará automáticamente. No será capaz de abrir la puerta del horno hasta que se haya enfriado. El bloqueo se liberará automáticamente.

Durante el ciclo de autolimpieza

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

Para ajustar un período de inicio retardado

**SELF
CLEAN**

- 1 Pulse **SELF CLEAN**. Escoja el período de autolimpieza deseado tocando el botón **SELF CLEAN**.

**START
TIME**

- 2 Pulse **START TIME**. **DELAY** está parpadeando.

1 2 3

- 3 Configure el tiempo de inicio deseado

**START
LOCKOUT**

- 4 Pulse **START**. **DELAY** y **CLEAN** permanecerán activados.

- 5 El ciclo de autolimpieza se pondrá en marcha automáticamente en el período ajustado.

ESPAÑOL

INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

AUTOLIMPIEZA (cont')

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

A rectangular button with a black background and white text that reads "CLEAR" on the top line and "OFF" on the bottom line.

❶ Pulse **CLEAR/OFF**.

❷ Una vez que el horno se ha enfriado, el **BLOQUEO DE LA PUERTA** se liberará automáticamente permitiéndole abrir la puerta del horno.

NOTA:

Al usar la función de autolimpieza:

- No puede iniciarse un ciclo de autolimpieza si la función de bloqueo del horno está activa.
- Una vez ajustada la función de AUTOLIMPIEZA, el horno se bloqueará automáticamente. No será capaz de abrir la puerta del horno hasta que se haya enfriado. El bloqueo se liberará automáticamente.
- Una vez que la puerta haya sido bloqueada, la luz del indicador LOCKED dejará de parpadear y permanecerá activada. Permita que transcurran unos 15 segundos para que el bloqueo de la puerta del horno se cierre.
- Si su reloj está ajustado en formato normal de 12 horas, la función de autolimpieza retardada no podrá ajustarse nunca con más de 12 horas de anticipación. Para ajustar un ciclo de autolimpieza retardada con un período de anticipación de 12 a 24 horas, examine la página 18 para obtener instrucciones para ajustar el formato horario de 24 horas en la pantalla.

Cuando el ciclo de autolimpieza haya acabado

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

Tras el ciclo de autolimpieza

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

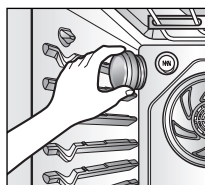
CUIDADOS Y LIMPIEZA

Cómo cambiar la luz del horno

La luz del horno es una bombilla estándar de 40 vatios para hornos. Se enciende cuando se abre la puerta del horno. Cuando la puerta del horno está cerrada, presione Oven LIGHT (luz del horno) para encenderla o apagarla.

Para reemplazar:

- Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.
- 1. Desenchufe la estufa o desconecte la energía.
- 2. Para quitar, gire la tapa de vidrio de la bombilla en la parte trasera del horno en sentido contrario a las agujas del reloj.
- 3. Gire la bombilla en sentido contrario a las agujas del reloj para quitarla del portalámparas.
- 4. Reemplace la bombilla y la tapa de la bombilla girando en sentido de las agujas del reloj.
- 5. Enchufe la estufa o vuelva a conectar la energía.



⚠ ADVERTENCIA

- Antes de reemplazar la bombilla de luz del horno, **DESCONECTE** la alimentación de energía del horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos.
 - No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.
- Asegúrese de que el horno y la bombilla no estén calientes.

⚠ ADVERTENCIA



- **NO se pare o siente sobre la puerta. Instale el soporte anti-volcaduras incluido con esta estufa.**
- La estufa puede inclinarse y pueden provocarse lesiones debido al derrame de líquido o alimentos calientes, o a la estufa misma.
- Si la estufa se retira de la pared para efectuar la limpieza, servicio técnico, o por cualquier otra razón, verifique que el soporte anti-volcaduras esté bien enganchado cuando se vuelva a colocar la estufa contra la pared.

Reborde pintado y decorativo

Para limpieza general, utilice un paño con agua caliente jabonosa. Para suciedad más difícil y acumulación de grasa, aplique detergente líquido directamente sobre la suciedad. Deje sobre la suciedad durante 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque.

NO use limpiadores abrasivos en ninguno de estos materiales; pueden rayar las piezas.

Superficies de acero inoxidable (en algunos modelos)

No utilice almohadillas de acero porque rayan la superficie.

1. Utilizando un limpiador o lustrador para aparatos de acero inoxidable, coloque una pequeña cantidad sobre un paño o toalla de papel húmedos.
2. Limpie un área pequeña, frotando en dirección de la veta del acero inoxidable.
3. Seque y pule con una toalla de papel limpia y seca o un paño suave.
4. Repita según sea necesario.

Asadera y rejilla de la asadera

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

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

Retire el la rejilla de la parrilla.

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

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

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

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

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



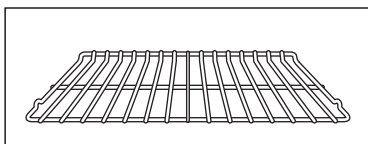
No guarde una asadera y una rejilla sucias dentro de la estufa (opcional)

MANTENIMIENTO

CUIDADOS Y LIMPIEZA (cont')

Bandejas del horno

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



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

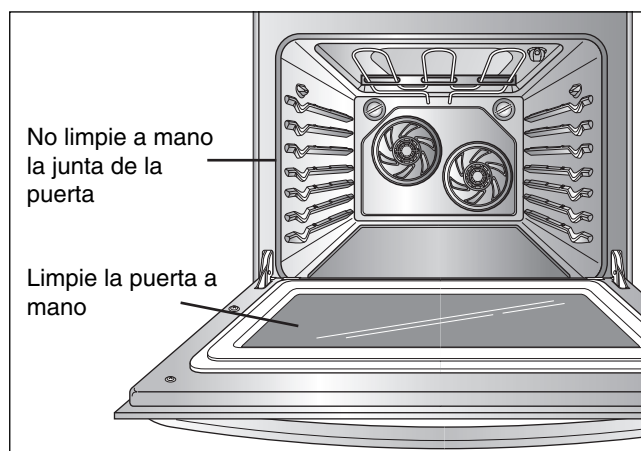
Puerta del horno

Utilice jabón y agua para limpiar cuidadosamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede utilizar un limpiador de vidrio sobre el vidrio exterior de la puerta del horno. NO sumerja la puerta en agua. NO rocíe agua o permita que ésta o limpiador de vidrio ingresen a las ventilaciones de la puerta. NO utilice limpiadores de horno, polvos limpiadores o ningún material de limpieza abrasivo en la parte externa de la puerta del horno.

NO limpie la junta de la puerta del horno. La junta del horno está hecha de material tejido que resulta esencial para un buen sellado. Debe tenerse cuidado de no refregar, dañar o quitar esta junta.

! PRECAUCIÓN

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



LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE VIDRIO/CERÁMICA

Limpieza normal de uso diario

Utilice limpiador de estufas cerámicas sobre la estufa de vidrio.

Otras cremas no son tan efectivas o pueden rayar, dañar o manchar la superficie de la estufa.

Para mantener y proteger la superficie de su estufa de vidrio, siga estos pasos:

1. Antes de usar la estufa por primera vez, límpiela con un limpiador de estufas cerámicas. Esto ayuda a proteger la estufa y hace la limpieza más sencilla.
2. El uso diario del limpiador de estufas de cerámica ayudará a mantener el artefacto como nuevo.
3. Agite bien la crema de limpieza. Aplique unas gotas de limpiador directamente sobre la estufa.
4. Utilice una toalla de papel para limpiar toda la superficie de la estufa.

5. Enjuague con agua limpia y use un paño seco o una toalla de papel para quitar los restos del limpiador.

NOTA:

NO caliente la estufa hasta que se haya limpiado por completo.

! PRECAUCIÓN

- **NO utilice esponjas abrasivas o paños de limpieza metálicos.**
 - Pueden dañar la superficie de vidrio de la estufa.
- **Para su seguridad tenga a bien utilizar una agarradera mientras limpia la superficie de cocción caliente.**

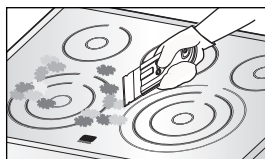
LIMPIEZA DE LA ESTUFA DE VIDRIO/CERÁMICA (cont')

Residuos quemados y pegados

Para limpiar la estufa de vidrio/cerámica

Paso. 1

Primero quite los depósitos quemados y pegados o alimentos derramados sobre la superficie de cocción de vidrio/cerámica con un raspador metálico adecuado (similar al que se usa para quitar la pintura de los vidrios de las ventanas en su hogar; no dañará la superficie de cocción decorada). Sostenga el raspador a aproximadamente un ángulo de 30° respecto de la estufa.



NOTA:

No utilice hojas desafiladas o dañadas. Para su seguridad, use una agarradera mientras utiliza el raspador metálico.

Paso. 2

Cuando la superficie de cocción se haya enfriado, aplique unas gotas (del tamaño de una moneda) de un limpiador aprobado en cada área de quemador y trabaje la crema de limpieza sobre la superficie de la estufa con una toalla de papel húmeda, como si estuviera limpiando una ventana.



NOTA: Limpiadores aprobados

Crema de limpieza para estufas Weiman (www.weiman.com)

Cerama Bryte (www.ceramabryte.com)

Golden Ventures Cerama Bryte

Limpiador de superficies de vidrio en vaporizador 3 en 1 Easy-Off (www.easyoff.us).

Paso. 3

Como paso final, limpie con agua y pase una toalla de papel seca sobre la superficie de la estufa.



IMPORTANTE:

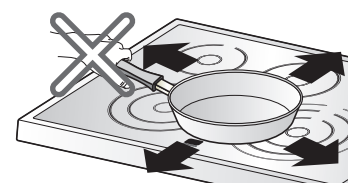
Si azúcar o alimentos que contengan azúcar (confituras, ketchup, salsa de tomate, mermeladas, fudge, caramelo, jarabes, chocolate, etc.), elementos plásticos o papel de aluminio se derriten accidentalmente sobre la superficie caliente de su estufa, quite el material derretido **INMEDIATAMENTE** con un raspador metálico (no dañará la superficie de cocción decorada) mientras la superficie esté caliente para evitar el riesgo de daños a la superficie de vidrio/cerámica. Para su seguridad tenga a bien utilizar una agarradera mientras limpia la superficie de cocción caliente.

Marcas de metal y rayones

1. Tenga cuidado de no deslizar ollas y sartenes a través de su estufa. Dejará marcas de metal sobre la superficie de la estufa. Estas marcas pueden quitarse utilizando limpiador de estufas cerámicas con el paño de limpieza para estufas cerámicas.
2. Si se permite que ollas con una capa fina de aluminio o cobre hiervan en seco, la capa puede dejar una decoloración negra en la estufa. Esto debe quitarse de inmediato antes de calentar de nuevo o la decoloración puede llegar a ser permanente.

⚠ PRECAUCIÓN

- Los recipientes de cocción que tienen bases ásperas o desparejas pueden marcar o rayar la superficie de la estufa.



- No deslice metal o vidrio sobre la superficie de la estufa.
- No utilice recipientes de cocción con acumulaciones de suciedad en la base.

Sellado de la estufa

Para limpiar el sellado de la estufa alrededor de los bordes del vidrio, coloque un paño húmedo sobre los mismos durante unos minutos y luego limpie con limpiadores no abrasivos.

MANTENIMIENTO

CÓMO QUITAR Y REEMPLAZAR LA PUERTA DESMONTABLE DEL HORNO

PRECAUCIÓN

- Tenga cuidado al quitar y levantar la puerta.
- NO levante la puerta de la manija.
 - La puerta es muy pesada.

Para quitar la puerta:

Paso. 1

Abra la puerta por completo.

Paso. 2

Tire de las trabas de la bisagra hacia arriba en dirección del marco de la puerta hasta destrabarlas.

Paso. 3

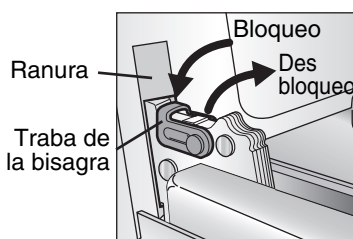
Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.

Paso. 4

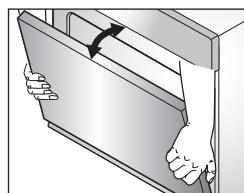
Cierre la puerta hasta la posición de remoción de la puerta, que es aproximadamente a los 5 grados.

Paso. 5

Levante la puerta hasta que el brazo de la bisagra haya salido de la ranura.



Alrededor de 5°



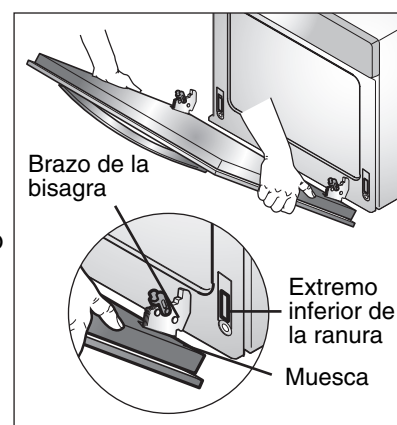
Para volver a colocar la puerta:

Paso. 1

Tome con firmeza ambos lados de la puerta de la parte superior.

Paso. 2

Con la puerta en el mismo ángulo de la posición de remoción, introduzca la muesca del brazo de la bisagra dentro del extremo inferior de la ranura de la bisagra. La ranura del brazo de la bisagra debe estar bien colocada en la parte inferior de la ranura.



Paso. 3

Abra la puerta por completo. Si la puerta no se abre por completo, la muesca no está bien colocada en el extremo inferior de la ranura.

Paso. 4

Presione las trabas de la bisagra hacia abajo contra el marco frontal de la cavidad del horno, hasta alcanzar la posición de bloqueo.

Paso. 5

Cierre la puerta del horno.



INSTRUCCIONES DE CUIDADO DE LA PUERTA

- La mayoría de las puertas de horno contienen vidrio que puede romperse.

Lea las siguientes recomendaciones:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las bandejas del horno se encuentren en su lugar.
2. No golpee el vidrio con cacerolas, sartenes o cualquier otro objeto.
3. Rayar, golpear, vibrar o tensar el vidrio puede debilitar su estructura provocando un riesgo elevado de rotura con el paso del tiempo.

CÓMO QUITAR Y COLOCAR EL CAJÓN DEL HORNO INFERIOR

ADVERTENCIA

- Apague (OFF) la energía antes de quitar el cajón del horno inferior.
 - No hacerlo puede provocar lesiones personales graves, la muerte o una descarga eléctrica.

La mayor parte de la limpieza puede efectuarse con el cajón en su lugar.

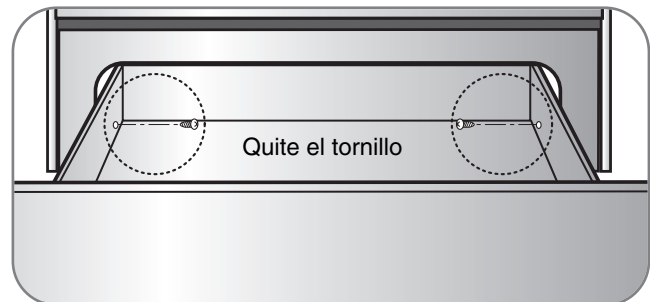
Sin embargo, puede quitarse el cajón si se necesita una limpieza más profunda. Utilice agua tibia para limpiar bien.

Para quitar el cajón:

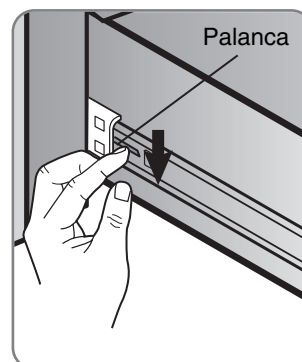
- ❶ Abra el cajón hasta la posición de apertura total.
- ❷ Quite los 2 tornillos (lados derecho e izquierdo). (Consulte la ilustración)
- ❸ Ubique la palanca deslizadora en cada lado del cajón, presione hacia abajo sobre la palanca izquierda y tire hacia arriba de la palanca deslizadora derecha.
- ❹ Tire del horno inferior en sentido contrario a la estufa.

Para volver a colocar el cajón:

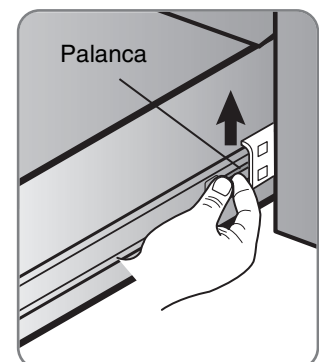
- ❶ Coloque la protección sobre el deslizador derecho del cuerpo del cajón.
- ❷ Tire de los deslizadores de cojinete hacia el frente del deslizador del chasis.
- ❸ Alinee el deslizador sobre cada lado del cajón con las ranuras del deslizador de la estufa.
- ❹ Empuje el cajón dentro de la estufa hasta que las palancas hagan "clic" (aproximadamente 2 pulgadas). Abra el cajón de nuevo para que los deslizadores de cojinete queden en su lugar.
Si usted no escucha el "clic" de las palancas o los deslizadores de cojinete no están bien colocados, quite el cajón y repita los pasos 2-4. Esto minimizará los posibles daños a los deslizadores de cojinete.
- ❺ Coloque los dos tornillos.



ESPAÑOL



Presione hacia abajo con el dedo



Tire hacia arriba con el dedo

IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO

Antes de llamar al servicio técnico, examine esta lista. Puede ahorrarle tiempo y dinero. La lista incluye situaciones comunes que no son el resultado de mano de obra o materiales defectuosos del aparato.

Problema	Causas / Soluciones posibles								
La estufa está desnivelada.	- Una mala instalación. Coloque la bandeja del horno en el centro del horno. Coloque una regla sobre la bandeja del horno. Ajuste las patas de nivelación de la base de la estufa hasta que la bandeja del horno se encuentre nivelada. - Asegúrese de que el piso esté nivelado y que sea lo suficientemente resistente y estable como para sostener la estufa. - Si el piso está hundido o combado, comuníquese con un carpintero para corregir la situación. - La alineación de los gabinetes de cocina pueden hacer parecer desnivelada a la cocina. Verifique que los gabinetes estén derechos y tengan el espacio suficiente para la estufa.								
No se puede mover el aparato fácilmente. El aparato debe hallarse en un lugar accesible para el servicio técnico.	- Los gabinetes no están derechos o están muy ajustados entre sí. Comuníquese con un constructor o instalador para que realice las modificaciones. - La alfombra entorpece el funcionamiento de la estufa. Disponga de suficiente espacio para que la estufa pueda levantarse por sobre la alfombra.								
El control del horno emite un pitido y muestra un error de código F.	El control eléctrico ha detectado una condición de falla. Presione CLEAR/OFF (borrar/apagar) para borrar la pantalla y detener el pitido. Reprograme el horno. Si la falla vuelve a producirse, registre el número de falla. Presione CLEAR/OFF y comuníquese con un agente de servicio técnico. <table border="1"> <thead> <tr> <th>CÓDIGO</th><th>CAUSA</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>F-3</td><td>Teclado en corto</td></tr> <tr> <td>F-10</td><td>El sistema de bloqueo de puerta no funciona</td></tr> <tr> <td>F-11</td><td>No calienta</td></tr> </tbody> </table>	CÓDIGO	CAUSA	F-3	Teclado en corto	F-10	El sistema de bloqueo de puerta no funciona	F-11	No calienta
CÓDIGO	CAUSA								
F-3	Teclado en corto								
F-10	El sistema de bloqueo de puerta no funciona								
F-11	No calienta								
Las unidades de superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta	- Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados. - Use recipientes de base plana y que se ajusten al diámetro de la unidad de superficie elegida. - En algunas regiones la electricidad (voltaje) puede ser baja. - Cubra el recipiente con una tapa hasta que se obtenga el calor deseado.								
Los elementos de superficie no funcionan bien	- Un fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. - Cambie el fusible o reconfigure el interruptor de circuitos. - Los controles de la estufa están mal configurados. - Verifique que se haya configurado el control correcto para el elemento de superficie que está utilizando.								
La unidad de superficie deja de resplandecer cuando se cambia a una configuración menor	Esto es normal. La unidad sigue encendida y caliente.								
Áreas de decoloración en la estufa	- No se limpiaron los derrames de alimentos antes del uso siguiente. - Ver la sección Cómo limpiar la estufa de vidrio. - Superficie caliente en un modelo con una estufa de color claro. - Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá a medida que se enfría el vidrio.								
Las unidades de superficie se encienden y apagan con mucha frecuencia	- Esto es normal. - El elemento se enciende y apaga para mantener la configuración de calor.								

IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO (cont')

ESPAÑOL

Problema	Causas / Soluciones posibles
El horno no funciona	- El enchufe de la estufa no está introducido del todo en el tomacorriente. - Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra. - Un fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado. - Cambie el fusible o reconfigure el interruptor de circuitos. - Los controles del horno están mal configurados. - Ver la sección "Cómo usar el horno". - El horno está muy caliente. - Deje que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
El aparato no funciona.	- Asegúrese de que el cable esté bien enchufado en un tomacorriente. Verifique los interruptores de circuitos. - El cableado de servicio no está completo. Para obtener asistencia, comuníquese con el reparador del aparato. - Corte de energía. Controle las luces de su hogar para asegurarse. Llame a la compañía de servicio eléctrico local.
El control del horno muestra el mensaje PF.	El mensaje PF aparece cuando hay una interrupción de energía hacia el aparato. Para borrar el mensaje PF presione el botón CLEAR/OFF y asegúrese de reconfigurar el reloj con la hora correcta.
La luz del horno no funciona.	Reemplace o ajuste la bombilla. Ver la sección Cómo cambiar la luz del horno de su manual del propietario.
El horno produce humo excesivo durante el asado.	- Los controles no están configurados correctamente. Siga las instrucciones de Configuración de los controles del horno. - La carne se encuentra muy cerca del elemento. Cambie la posición de la bandeja para brindar un espacio adecuado entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asado para sellar los jugos. - No se ha preparado bien la carne. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte la grasa sobrante de los bordes para que la carne no se enrosque. - La asadera está mal colocada y la grasa no escurre. Siempre coloque la rejilla sobre la asadera con las estrías hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa chorree dentro de la asadera. - Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesaria una limpieza regular cuando se asa frecuentemente. Grasa o salpicaduras antiguas provocan humo excesivo.
Los alimentos no se hornean o rostizan correctamente	- Los controles del horno están mal configurados. - Ver la sección "Cómo usar el horno". - La posición de la bandeja es incorrecta o no está nivelada. - Ver la sección "Cómo usar el horno". - Se están utilizando recipientes de cocción incorrectos o de tamaño inapropiado. - Ver la sección "Cómo usar el horno". - El sensor del horno debe ajustarse. - Ver Cómo ajustar la temperatura de su horno en la sección de opciones.
Los alimentos no se asan de manera adecuada	- Los controles del horno están mal configurados. - Asegúrese de presionar la tecla BROIL (asar). - Se está usando una posición de bandeja inadecuada. - Ver Guía de asado, página 27. - Los recipientes no son los adecuados para asar. - Use la bandeja para asar y rejilla que vinieron con su estufa.

IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO (cont')

Problema	Causas / Soluciones posibles
Los alimentos no se asan de manera adecuada	• El papel de aluminio usado en la asadera y la rejilla no se ha colocado de manera correcta y no se han realizado los cortes recomendados. - Ver la sección “Cómo usar el horno”. • En algunas regiones el voltaje puede ser bajo. - Precaliente el elemento de asado durante 5-7 minutos. - Ver la Guía de asado, página 27.
La temperatura del horno es muy alta o muy baja	• El sensor del horno debe ajustarse. - Ver Cómo ajustar la temperatura de su horno en la sección de opciones.
Rayones o abrasiones en la superficie de la estufa	• Ciertas partículas ásperas como sal o arena entre la estufa y los recipientes pueden provocar rayones. Asegúrese de que la superficie de cocción y las bases de los utensilios estén limpias antes del uso. Los rayones pequeños no afectan la cocción y resultan menos visibles con el paso del tiempo. • Se han utilizado materiales de limpieza no recomendados para las estufas de vidrio-cerámica. Ver Cómo limpiar la estufa de vidrio en la sección MANTENIMIENTO, página 42-43. • Se han utilizado recipientes con bases ásperas. Utilice recipientes de cocción con bases planas y suaves.
Marcas metálicas	• Se han raspado utensilios de metal sobre la superficie de la estufa. No deslice recipientes metálicos sobre la superficie de la estufa. Use una crema de limpieza para estufas de vidrio-cerámica para quitar las marcas. Ver Cómo limpiar la estufa de vidrio en la sección MANTENIMIENTO, página 42-43.
Rayas o manchitas marrones	• Los alimentos que hierven y se derraman se cocinaron en la superficie. Utilice un raspador para quitar la suciedad. Ver Cómo limpiar la estufa de vidrio en la sección MANTENIMIENTO, página 42-43.
Áreas de decoloración con brillo metálico	• Depósitos minerales provenientes del agua y los alimentos. Quítelos utilizando una crema de limpieza para estufas de vidrio-cerámica. Utilice recipientes de cocción con bases limpias y secas.
El horno no realiza la autolimpieza	• La temperatura del horno es demasiado elevada para ejecutar la función de autolimpieza. - Permita que el horno se enfríe y reinicie los controles. • Los controles del horno están ajustados incorrectamente. - Examine la sección relativa a la autolimpieza del horno. • No podrá ejecutarse un ciclo de autolimpieza si la función de bloqueo del horno está activa o si las placas radiantes están PRENDIDAS.
Ruido de “crujidos” o “chasquidos”	• Es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y autolimpieza. - Esto es normal.
Se oye un ventilador	• Un ventilador de convección puede encenderse y apagarse automáticamente. - Esto es normal.
Resulta difícil deslizar las bandejas del horno	• Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y frote los bordes de las bandejas del horno.
El ventilador de convección se detiene	• El ventilador de convección se detiene durante un ciclo de horneado por convección. - Esto es normal y se realiza para lograr una cocción más pareja durante el ciclo. Esto no representa una falla de la estufa y debe considerarse como una operación normal.

IDENTIFICACIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

ANTES DE LLAMAR AL SERVICIO TÉCNICO (cont')

Problema	Causas / Soluciones posibles
Humo excesivo durante el ciclo de autolimpieza	- Suciedad excesiva. - Pulse el botón CLEAR/OFF. Abra la ventana para ventilar el humo de la estancia. Espere hasta que el modo de autolimpieza sea cancelado. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el proceso de limpieza.
La puerta del horno no se abre tras un ciclo de autolimpieza	- El horno está excesivamente caliente. - Permita que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo.
El horno no está limpio tras un ciclo de autolimpieza	- Los controles del horno no están ajustados correctamente. - Examine la sección de autolimpieza en la página 38. - El horno estaba excesivamente sucio. - Elimine el exceso de derrames antes de iniciar el ciclo de limpieza. En los hornos sucios en exceso podría ser necesario volver a realizar el proceso de autolimpieza o prolongar el período de duración del mismo.
CLEAN y puerta parpadean en pantalla	- Ha sido escogido el ciclo de autolimpieza, pero la puerta no está cerrada. - Cierre la puerta del horno.
Al cocinar aparece activo en la pantalla LOCKED	- La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no ha bajado por debajo de la temperatura de desbloqueo. - Pulse el botón CLEAR/OFF. Permita que el horno se enfríe.
El conducto de ventilación emite olor a quemado o a aceite.	- Esto se considera normal en un horno nuevo e irá desapareciendo con el tiempo. - Para acelerar el proceso, ajuste el ciclo de autolimpieza durante un período mínimo de 3 horas. - Examine la sección de autolimpieza en la página 38.
Las rejillas del horno se deslizan con dificultad	- Las rejillas niqueladas brillantes fueron limpiadas mediante el ciclo de autolimpieza. - Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal sobre papel de cocina y limpie los bordes de las rejillas del horno con el mismo.
La puerta del horno no se desbloqueará tras el ciclo de limpieza	- El interior del horno aún está caliente. Permita que transcurra un período de una hora aproximadamente, para que el horno se enfríe una vez completado el ciclo de autolimpieza. La puerta puede abrirse cuando el mensaje indicador LOCK deje de mostrarse. - El control y la puerta pueden ser bloqueados. Examine las páginas 37 para desbloquear.
Existen residuos de humedad sobre la ventana del horno o se emite vapor por el conducto de ventilación del horno	- Esto es normal al cocinar alimentos con alto contenido de humedad. - Se usó un exceso de agua al limpiar la ventana.

GARANTÍA LIMITADA DE HORNO ELÉCTRICO LG - EE.UU.

LG Electronics Inc. reparará o reemplazará su producto, a criterio de LG, si llegara a tener defectos en los materiales o mano de obra bajo un uso normal, durante el período de garantía establecido a continuación, vigente desde la fecha original de compra del producto por parte del consumidor. Esta garantía limitada solamente cubre al comprador original del producto y tiene vigencia sólo cuando se utiliza en los EE.UU.

PERÍODO DE GARANTÍA:	CÓMO SE BRINDA EL SERVICIO:
Un año Desde la fecha de compra original	Cualquier pieza del horno que falle debido a un defecto de los materiales o mano de obra. Durante esta garantía total de un año , LG también ofrece, en forma gratuita , la mano de obra y trabajos en el hogar para reemplazar la pieza defectuosa.

ESTA GARANTÍA REEMPLAZA CUALQUIER OTRA GARANTÍA, EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO, SIN LIMITACIÓN, CUALQUIER GARANTÍA DE COMERCIABILIDAD O APTITUD PARA UN OBJETIVO PARTICULAR. EN LA MEDIDA EN QUE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA SEA REQUERIDA POR LA LEY, SE LIMITA EN DURACIÓN AL PERÍODO DE GARANTÍA EXPRESO ANTERIOR. LG NO SERÁ RESPONSABLE DE DAÑOS RESULTANTES, INDIRECTOS O INCIDENTALES DE CUALQUIER NATURALEZA, INCLUYENDO, GANANCIAS O INGRESOS PERDIDOS, EN CONEXIÓN CON EL PRODUCTO. ALGUNOS ESTADOS NO PERMITEN LA LIMITACIÓN DE LA DURACIÓN DE UNA GARANTÍA IMPLÍCITA O LA EXCLUSIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O RESULTANTES, Y POR LO TANTO LAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES ANTERIORES PUEDEN NO APLICARSE EN SU CASO.

ESTA GARANTÍA LIMITADA NO SE APLICA A:

1. Visitas a su hogar para corregir la instalación de su artefacto, para instruir al usuario sobre cómo utilizar su artefacto, para cambiar fusibles o corregir el cableado del hogar, o para cambiar bombillas de luz accesibles para el usuario.
2. Reparaciones cuando su artefacto se utiliza en otro lugar que no sea un hogar unifamiliar.
3. Retiro y entrega. Su artefacto está diseñado para poder ser reparado en el hogar.
4. Daños provocados por accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, incendio, inundación, instalación inadecuada, casos fortuitos o uso de productos no aprobados por la Corporación LG.
5. Reparación de piezas o sistemas provocados por modificaciones no autorizadas hechas al artefacto.
6. Costos de reemplazo de piezas o de mano de obra en reparaciones para unidades operadas fuera de los EE.UU.
7. Cualquier costo de mano de obra durante el período de garantía limitada.

Esta garantía se extiende al comprador original para productos adquiridos para uso doméstico dentro de los EE.UU. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o visitas para efectuar arreglos en su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o resultantes, por lo tanto esta exclusión o limitación puede no aplicarse en su caso. Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede contar con otros derechos, que pueden variar de estado a estado. Para conocer sus derechos legales, consulte a su oficina del consumidor local o estatal o al Fiscal General de su estado.

INFORMACIÓN DE ASISTENCIA AL CLIENTE:

Para probar la cobertura de la garantía	Conserve el recibo de venta para probar la fecha de adquisición. Debe enviarse una copia del recibo de venta en el momento en que se brinda el servicio de garantía.
Para obtener el centro de atención autorizado más cercano o vendedor, o para obtener asistencia sobre el producto, cliente o reparación	Llame al 1-800-243-0000 (Atención telefónica 24 horas - 365 días al año) y seleccione el mensaje apropiado del menú; o visite nuestro sitio Web: http://us.lgservice.com.