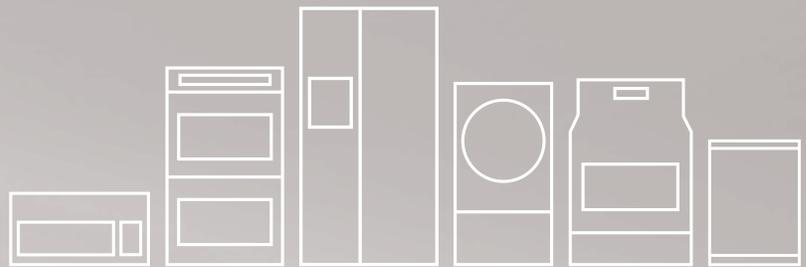


FRIGIDAIRE

Todo lo que necesita saber sobre el

uso y cuidado

de su estufa eléctrica



ÍNDICE

Instrucciones importantes de seguridad	3-5	Ajuste de los controles del horno	18-28
Vista general de las funciones	6	Cajón calentador	29-30
Antes de ajustar los controles del horno	7-9	Autolimpieza	31-32
Antes de ajustar los controles superiores	9-11	Cuidado y limpieza (EC/SD/WD)	33-36
Ajuste de los controles superiores	12-16	Antes de solicitar servicio técnico	37-38
Funciones de los controles del horno (1000G)	17	Garantía de los electrodomésticos grandes	39

REGISTRO DEL PRODUCTO

Contenido

Registro del producto	2
Instrucciones importantes de seguridad	3-5
Vista general de las características	6
Antes de ajustar los controles del horno	7-9
Desinstalación, reinstalación y organización	
de las parrillas del horno	7
Conjunto y sistema de rejillas del horno Effortless ^{MC}	8
Antes de ajustar los controles superiores	9-11
Tipos de materiales de los utensilios	10
Pantalla de la cubierta	11
Ajuste de los controles superiores	12-16
Elementos radiantes sencillos	12
Elementos radiantes dobles	13
Elemento radiante triple (algunos modelos)	14
Control superior	15
Enlatado de conservas	16
Funciones del control del horno	17
Ajuste de los controles del horno	18-28
Ajuste del reloj	18
Cambio entre horneado continuo y la función	
de ahorro de energía después de 6 horas	18
Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)	18
Cambio de unidades de temperatura del horno (°F o °C)	18
Programación del modo silencioso del panel de control	19
Programación del bloqueo del horno	19
Ajuste del temporizador	19
Función de agregar un minuto	19
Ajuste de precalentamiento rápido	20
Ajuste del horneado	20
Programación del tiempo de horneado	20
Ajuste del horneado programado diferido	21
Ajuste del horneado por convección	22
Ajuste del asado por convección	22
Ajuste del asado a la parrilla por convección	
(algunos modelos)	23
Ajuste de la conversión a convección	23
Ajuste para asar a la parrilla	24
Ajuste para pizzas	25
Ajuste para nuggets	25
Ajuste de la función de mantener caliente	25
Ajuste de la temperatura del horno	26
Funcionamiento de la luz del horno	26
Ajuste del modo sabático	27-28
Cajón calentador	29-30
Autolimpieza	31-32
Cuidado y limpieza	33-36
Tabla de recomendaciones de limpieza	33
Limpieza y mantenimiento de la superficie de cocción ..	34-35
Reinstalación de la luz del horno	35
Desinstalación y reinstalación de la puerta del horno	36
Antes de solicitar servicio técnico - Soluciones de	
problemas comunes	37-38
Garantía del electrodoméstico	39

Gracias por elegir este refrigerador **Frigidaire**.

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

¿Necesita ayuda?

Visite la página web de Frigidaire: www.frigidaire.com

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

Lea esta guía de uso y cuidado.

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

Si recibe una estufa dañada...

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

Ahorre tiempo y dinero.

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

Registro del producto

Al registrar su producto con Frigidaire nos permite servirle mejor. Puede registrar su producto en Internet en **www.frigidaire.com** o enviando su tarjeta de registro por correo.

Placa de serie ubicación



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

Registre los números de modelo y de serie aquí

Fecha de compra

Número de modelo

Número de serie

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

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

Definiciones

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

! ADVERTENCIA

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

! PRECAUCIÓN

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

➔ IMPORTANTE

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

Instrucciones importantes de seguridad

- **Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaque antes de usar la estufa.** Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la estufa. Nunca deje que los niños jueguen con los materiales de empaque.
- **Instalación correcta: asegúrese de que su electrodoméstico haya sido correctamente instalado y puesto a tierra en forma adecuada por un técnico calificado, de acuerdo con la norma ANSI/NFPA No. 70 del Código Eléctrico Nacional (última edición) y con los requisitos de los códigos eléctricos locales.** Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de esta estufa.
- **Mantenimiento por el usuario—No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales.** Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico calificado. Esto puede reducir el riesgo de lesiones personales y daños a la estufa.

Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica de la estufa en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.

! ADVERTENCIA

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



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



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

- **Nunca modifique o altere la construcción de una estufa quitando los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o soportes antivuelco o cualquier otra pieza de la estufa.**
- **Saque la puerta del horno de toda estufa que ya no se utilice cuando la guarde o la descarte.**

! ADVERTENCIA

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

Nunca utilice su electrodoméstico para calentarse o calentar la habitación.

No use el horno, el cajón calentador o el horno inferior (si vienen provistos) para guardar utensilios.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA

- **Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico—No se deben guardar materiales inflamables en el horno, en el cajón calentador cerca de los elementos superiores o en el cajón de almacenamiento.** Esto incluye objetos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, utensilios de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, sobre la estufa o cerca de ella.
- **NO DEJE A LOS NIÑOS DESATENDIDOS: no se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico.** Nunca permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna pieza del electrodoméstico, incluyendo el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón calentador o el horno doble inferior.

PRECAUCIÓN

- **No guarde artículos que le interesen a los niños en los armarios que estén arriba de la estufa o en el protector trasero.** Los niños que se suban a la estufa para alcanzar dichos artículos podrían sufrir lesiones graves.
- **No toque las unidades de calentamiento superior, los elementos superiores de cocción, las áreas cercanas a estos elementos o unidades, o la superficie interior del horno.** Tanto los elementos superiores como los elementos del horno pueden estar calientes, aún cuando su color sea oscuro. Las áreas cercanas a los elementos superiores pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso de la estufa, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que no se hayan enfriado. Entre estas áreas se encuentran la superficie de cocción, las superficies orientadas hacia la superficie de cocción, los orificios de los respiraderos del horno, las superficies cercanas a estos orificios, la puerta y la ventanilla del horno.
- **Vista ropa adecuada: nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando utilice este electrodoméstico.** No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.

IMPORTANTE

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

- **No use agua ni harina para apagar un incendio de grasa: apague el fuego con la tapa de un sartén o utilice bicarbonato de sodio o un extintor de espuma o de producto químico seco.**
- **Cuando caliente grasa o aceite, vigílela atentamente.** La grasa o el aceite pueden encenderse si se calientan demasiado.
- **Use tomaollas secos: los tomaollas mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras por vapor.** No deje que los tomaollas toquen los elementos. No use toallas u otros materiales gruesos en vez de tomaollas.
- **No caliente envases de alimentos cerrados: la acumulación de presión puede reventar el envase y ocasionar lesiones.**

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL HORNO

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

HORNOS CON AUTOLIMPIEZA

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU ESTUFA

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

MODELOS CON SUPERFICIE DE COCCIÓN DE VIDRIO CERÁMICO

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

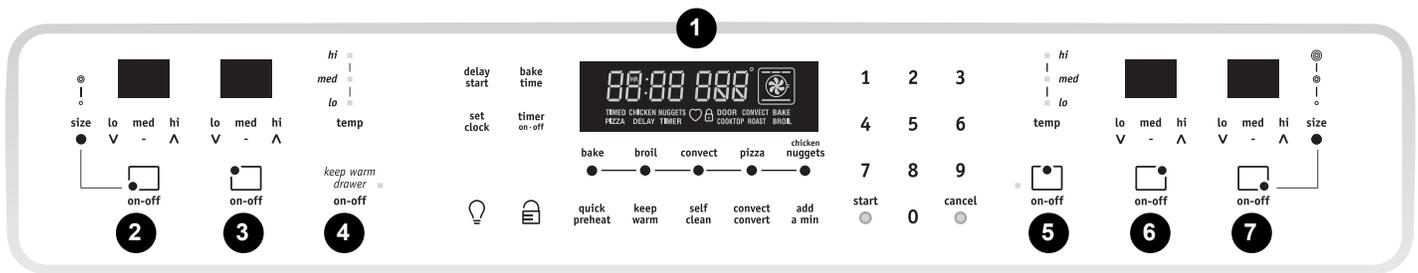
INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA CUBIERTA

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

AVISO IMPORTANTE SOBRE SEGURIDAD

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

VISTA GENERAL

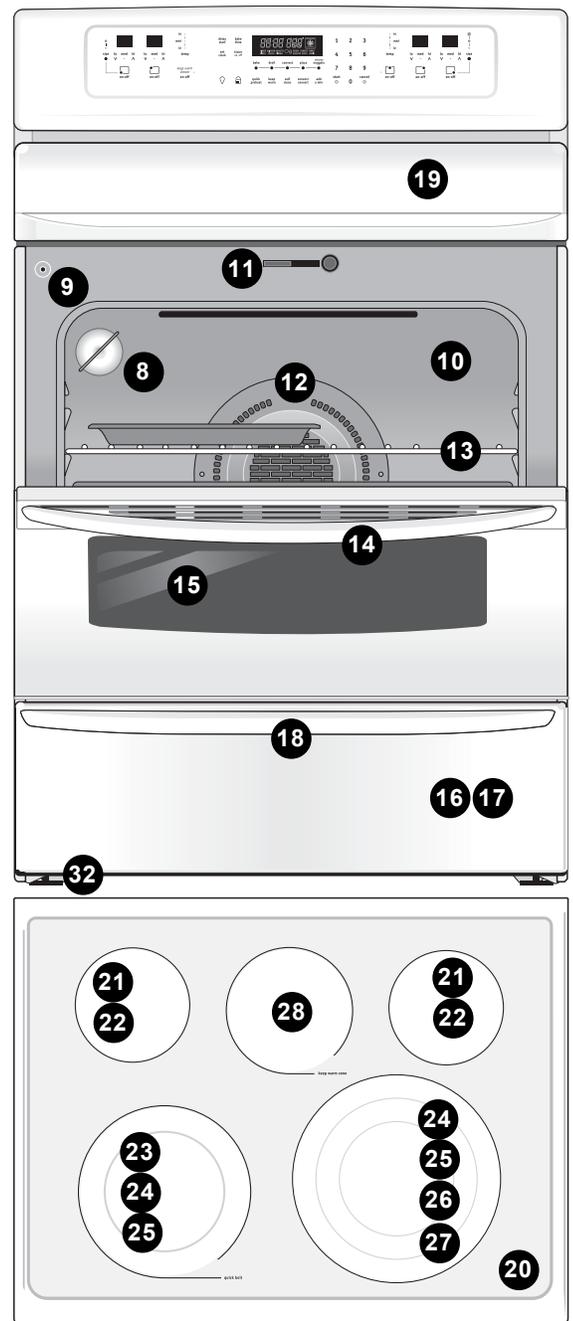
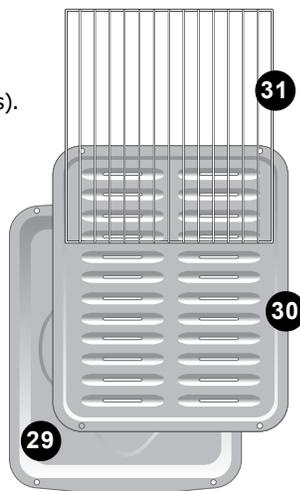


Las características de su estufa eléctrica incluyen lo siguiente:

- Control electrónico del horno con temporizador de cocina.
- Control del elemento delantero izquierdo sencillo (algunos modelos) o doble.
- Control del elemento radiante sencillo trasero izquierdo.
- Control y luces indicadoras del cajón calentador (algunos modelos).
- Control y luz indicadora del elemento radiante del área calentadora (algunos modelos).
- Control del elemento radiante sencillo trasero derecho.
- Control del elemento radiante delantero derecho doble (algunos modelos) o triple (algunos modelos).
- Luz interior del horno con cubierta removible.
- Interruptor automático de la puerta para la luz del horno.
- Cavidad del horno autolimpiante.
- Gancho de la puerta del horno autolimpiante.
- Cubierta y ventilador de convección.
- Parrilla(s) interior(es) ajustable(s) del horno y sistema de parrillas Effortless Oven Rack^{MC} (no mostrado, algunos modelos).
- Manija grande de ancho completo y de una sola pieza para el horno.
- Puerta del horno a todo lo ancho con ventanilla.
- Cajón de almacenamiento con manija integrada (algunos modelos).
- Cajón calentador (algunos modelos).
- Manija grande de ancho completo y de una sola pieza para el cajón calentador (algunos modelos).
- Superficie de cocción con bordes curvos, fácil de limpiar.
- Cubierta lisa de cerámica (los elementos, estilos y colores varían según el modelo).
- Elemento radiante sencillo de 6" (algunos modelos).
- Elemento radiante doble de 5" a 7" (algunos modelos).
- Elemento radiante sencillo de 9" (algunos modelos).
- Elemento radiante doble de 6" a 9" (algunos modelos).
- Elemento radiante doble de 9" a 12" (algunos modelos).
- Elemento radiante sencillo de 12" (algunos modelos).
- Elemento radiante triple de 12" (algunos modelos).
- Elemento radiante del área calentadora (algunos modelos).
- Asadera (algunos modelos).
- Inserto de la asadera (algunos modelos).
- Parrilla para el cajón calentador (algunos modelos).
- Tornillos niveladores y soporte **antivuelco** (incluidos).

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

Visite nuestra página web en www.frigidaire.com para obtener una línea completa de accesorios.



ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES DEL HORNO

Ubicación del respiradero del horno

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

Ubicación del respiradero del horno

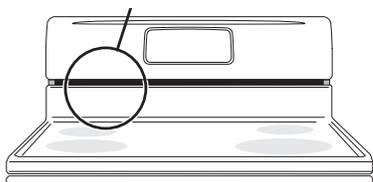


Figura 1

Desinstalación, reinstalación y organización de las parrillas

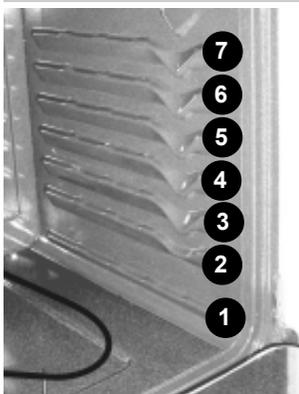
Para retirar una parrilla, tire de ella hacia afuera hasta que se detenga. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

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

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

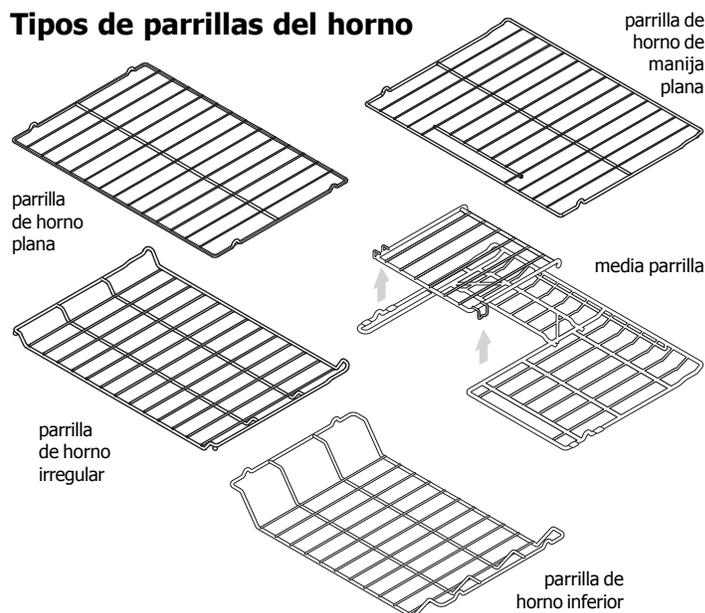


Horno con elemento de horneado visible - Fig. 2



Horno con elemento de horneado oculto - Fig. 3*

Tipos de parrillas del horno



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

Para maximizar el espacio de cocción en el horno, coloque la **parrilla inferior** (algunos modelos) en la posición inferior para las funciones de horneado y de asado de cortes grandes de carne.

➔ IMPORTANTE

La parrilla Effortless^{MC} es la única que debe ser utilizada en la posición 2. El uso de cualquier otra parrilla en la posición 2 evitará que se cierre completamente la puerta.

Posiciones recomendadas de las parrillas según el tipo de alimento

Tipo de alimento	Posición modelos con elemento de horneado visible (Fig. 2)	Posición modelos con elemento de horneado oculto (Fig. 3*)
Cómo asar carne	Vea la sección de asar	Vea la sección de asar
Galletas, tortas, pays, bizcochos y panecillos	4 o 5	4 o 5
Pays congelados, torta de ángel, levadura, pan, guisos	2 o 3	2 o 3
Cortes pequeños de carne de res o de ave	1 o 2	1 o 2
Pavo, asado o jamón	2	1 o 2

ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES DEL HORNO

Sistema de parrillas Effortless^{MC}

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

Para instalar el sistema de parrillas Effortless^{MC}:

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

➔ IMPORTANTE

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

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

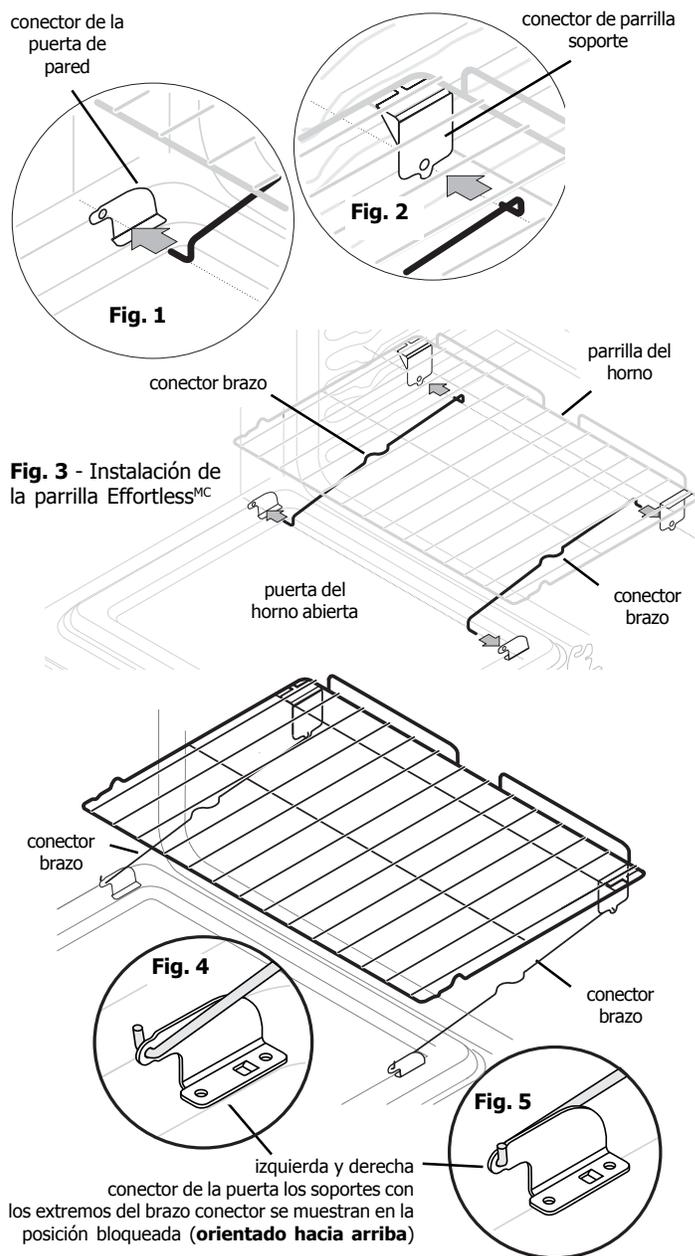


Fig. 6 - Parrilla Effortless^{MC} después de la instalación

ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES SUPERIORES

Circulación del aire en el horno

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

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

Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas usando 2 parrillas, coloque los utensilios en las posiciones 2 y 5 (vea la Fig. 1). Para obtener los mejores resultados cuando use una sola parrilla plana, coloque los utensilios en las posiciones 2, 3 o 4 (vea la Fig. 2).



Figura 1



Figura 2

Información sobre la cubierta de vidrio cerámico

La cubierta de vidrio cerámico tiene elementos radiantes superiores ubicados debajo de la superficie del vidrio. El diseño de la cubierta de cerámica marca los bordes del elemento superior que se encuentra debajo. **Asegúrese** de usar utensilios del mismo diámetro del borde del elemento sobre la cubierta y sólo utilice utensilios de fondo plano.

El tipo y tamaño del utensilio, así como la cantidad de elementos superiores que estén en uso y sus ajustes respectivos, son factores que afectarán la cantidad de calor que se distribuirá a las áreas cercanas a los elementos superiores. Las áreas que rodean los elementos pueden **calentarse lo suficiente como para causar quemaduras**.

Información sobre los elementos radiantes superiores

La temperatura del elemento se eleva de manera gradual y uniforme. A medida que la temperatura sube, el elemento brillará de color rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento pasará por un ciclo de ENCENDIDO y APAGADO. El elemento calefactor retiene suficiente calor para proporcionar un calentamiento uniforme y constante durante el ciclo de apagado.

Para una cocción eficiente, APAGUE el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.

Los elementos radiantes **sencillos** mostrarán un solo perfil redondo (vea las figuras 3 y 4). El **área calentadora** está diseñada sólo para mantener alimentos calientes.

Este elemento radiante **doble** le permite usar solamente la porción interior más pequeña como elemento sencillo o para calentar las porciones interna y externa a la vez (vea las figuras 3 y 4). El elemento radiante **triple** (algunos modelos) funciona igual que el elemento doble pero con un nivel adicional; esto permite cocinar con utensilios pequeños, medianos y grandes en el mismo elemento (vea la Fig. 3).

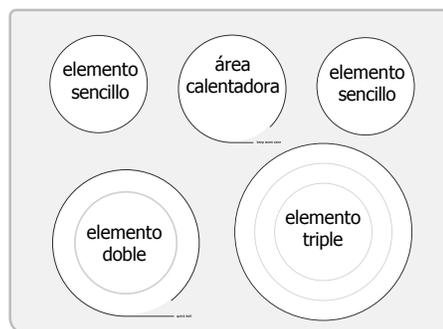


Fig. 3 (modelos con cubierta con elemento triple)

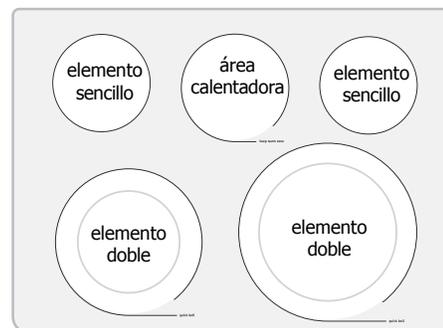


Fig. 4 (modelos con cubierta con 2 elementos dobles)

Ajuste "quick boil" (hervor rápido) (algunos modelos)
Su electrodoméstico puede estar equipado con uno o dos elementos en la cubierta cerámica marcados como **"quick boil" (hervor rápido)**.

quick boil

Estos elementos radiantes son ideales para hervir grandes cantidades de líquido y para preparar grandes cantidades de alimentos.

NOTA

Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el mismo pase por un ciclo de ENCENDIDO y APAGADO, incluso en el ajuste ALTO. Esto ayuda a evitar daños a la superficie de cocción de vidrio cerámico. Este ciclo en el ajuste ALTO es normal y ocurrirá más a menudo si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento o si el fondo del utensilio no es plano.

ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES SUPERIORES

Tipos de materiales de los utensilios

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

Aluminio: excelente conductor de calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras). Si los utensilios de aluminio se deslizan sobre la superficie de cocción de cerámica pueden dejar marcas metálicas que parecerán rayaduras. Limpie estas marcas inmediatamente.

Cobre: excelente conductor de calor, pero se decolora fácilmente. Puede dejar marcas metálicas en el vidrio cerámico (vea la sección sobre el Aluminio).

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

Hierro fundido: conductor lento de calor, pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en superficies de cocción de vidrio cerámico.

Porcelana esmaltada sobre metal: las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base. La porcelana esmaltada debe ser lisa para evitar rayar las superficies de cocción de vidrio cerámico.

Vidrio: conductor lento de calor. No se recomienda su uso en cubiertas de vidrio cerámico porque puede rayar el vidrio.

Uso de los utensilios correctos

El tamaño y tipo de utensilios que use influirán en el ajuste necesario para obtener los mejores resultados de la cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones sobre los utensilios correctos a utilizar como se muestra en las Figs. 2 y 3.

Los utensilios deben tener fondos planos que hagan buen contacto con la superficie completa del elemento calefactor (vea la Fig. 2). Verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre el mismo (vea la Fig. 3). Para más información sobre la superficie de cocción de vidrio cerámico, vea el apartado sobre la limpieza y mantenimiento de la superficie de cocción en la sección **Cuidado y limpieza**.

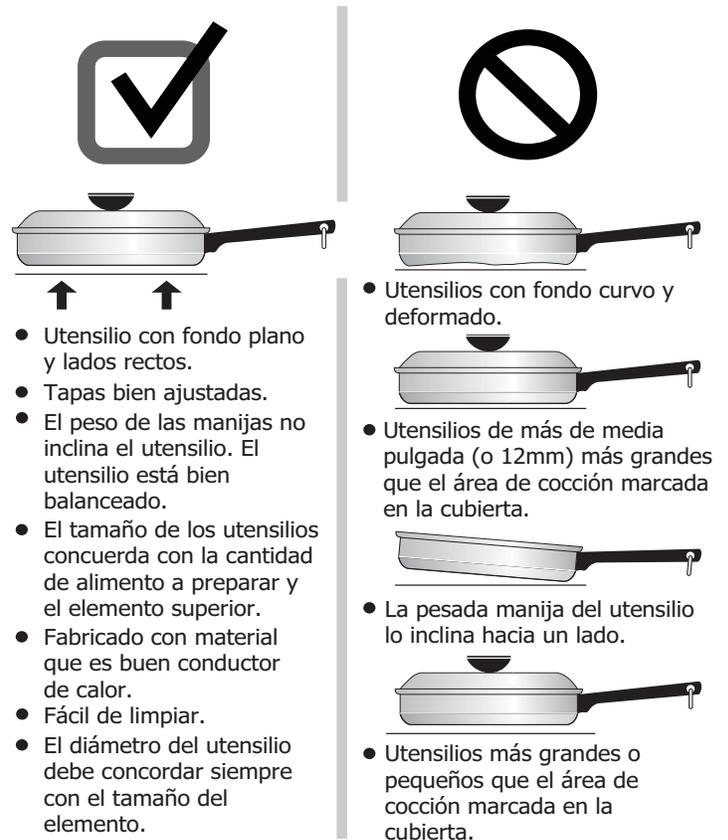


Figura 2

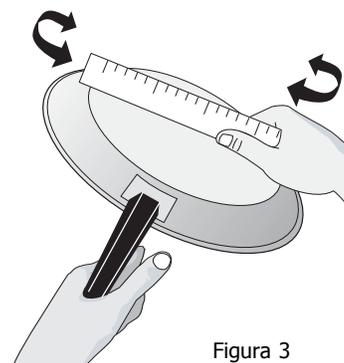


Figura 3

ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES SUPERIORES

Pantallas de nivel de potencia de los elementos de la cubierta.

La pantalla de nivel de potencia de los elementos ofrece una vista digital de cada uno de los elementos de la cubierta. Los niveles de potencia pueden ser controlados y supervisados con facilidad usando las **pantallas** en combinación con las teclas de control correspondientes.

El elemento radiante triple (algunos modelos) tiene 3 opciones de tamaño disponibles. Esta característica le permite ajustar el elemento al tamaño del utensilio que está utilizando.

Niveles de potencia disponibles

El control de la cubierta muestra los niveles de calor entre **"Hi"** (alto) (Fig. 1) y **"Lo"** (bajo) (Fig. 6), además de "OFF" (apagado) (Fig. 7).

Los ajustes entre **9,5** (Fig. 2) y **3,0** (Fig. 3) se alcanzan en incrementos de 0,5 (1/2). Los ajustes entre **2,8** (Fig. 4) y **1,2** (Fig. 5) son ajustes de cocción a fuego lento que aumentan o disminuyen en incrementos de 0,2 hasta **"Lo"** (bajo) (Fig. 6) para una mayor precisión en los ajustes de temperatura más bajos.

Use la **"Tabla de sugerencias de ajustes de nivel de potencia"** que se incluye más adelante en esta sección para determinar el ajuste adecuado para el tipo de alimentos que está preparando.

Mensaje indicador de superficie caliente ("HE")

Después de usar cualquier elemento radiante, la cubierta estará muy caliente. Después de APAGAR cualquiera de estos elementos, la superficie de cocción permanecerá CALIENTE durante algún tiempo. El indicador **"HE"** (elemento caliente por sus siglas en inglés, Fig. 8) permanecerá ENCENDIDO y APAGADO una vez que la cubierta se haya enfriado lo suficiente (Fig. 7).

Mensaje de bloqueo (- -)

El mensaje "(- -)" aparecerá en pantalla siempre que la función de **bloqueo** esté activa (vea la Fig. 9). Consulte las instrucciones de bloqueo para obtener las instrucciones completas.

Mensaje de la función de modo sabático ("Sb")

En la pantalla aparecerá **"Sb"** cuando la función de modo sabático esté activada (Fig. 10). Cuando la función de modo sabático está activa, funciona tanto para el horno, como para la superficie de cocción.

Cuando dicha función está activa, no aparecerán en la pantalla los cambios de los niveles de calor de los elementos de la superficie de cocción. La superficie de cocción reaccionará más lentamente a los cambios del nivel de calor. Consulte la sección "Ajuste del modo sabático" para obtener instrucciones completas.



Figura 1



Figura 2



Figura 3



Figura 4



Figura 5



Figura 6



Figura 7



Figura 8



Figura 9



Figura 10

AJUSTE DE LOS CONTROLES SUPERIORES

Elementos radiantes superiores sencillos

La cubierta tiene 2 elementos superiores radiantes sencillos. Cada elemento superior ofrece una cantidad de calor constante en cada ajuste. Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio significa que el mismo es **demasiado pequeño** para el área de calefacción superior.

Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar. Los ajustes de nivel de potencia sugeridos en la Fig. 1 se basan en la cocción con utensilios de peso mediano fabricados de aluminio y con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilicen otros tipos de utensilio.

Para usar un elemento superior sencillo:

- | Paso | Oprima |
|--|--------------------------|
| 1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior. | |
| 2. Oprima y mantenga oprimida la tecla "on-off" (encendido/apagado) para el elemento deseado hasta que escuche una señal sonora. | on-off |
| 3. Oprima "lo" , "med" (5.0) o "hi" (bajo, medio o alto).
Cada vez que oprima las teclas "lo" o "hi" , el nivel de potencia bajará o subirá en 1/2 nivel entre 9.5 y 3.0 .
Los niveles de potencia de cocción a fuego lento entre 3.0 y 1.2 aumentarán o se reducirán en incrementos de 0,2 unidades. "Lo" (bajo) es el nivel de potencia disponible más bajo. | lo / med / hi
v / / ^ |
| 4. Una vez que haya terminado la cocción, oprima la tecla "on-off" (encendido/apagado). | on-off |

PRECAUCIÓN

Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. **La superficie de vidrio aún puede estar caliente**, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

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

Tabla de sugerencias de ajustes de nivel de potencia (para los elementos sencillos, dobles o triples)

Ajustes	Tipo de cocción
Alto (8.0 a "HI")	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera
Intermedio alto (5.0 - 8.0)	Para mantener un hervor rápido, freír y freír en grasa
Intermedio (3.0 - 5.0)	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para hervir verduras al vapor
Intermedio bajo (2.0 - 4.0)	Para mantener la cocción de los alimentos, escalfar o hacer estofados (2.8 o menos es para cocción a fuego lento)
Bajo ("Lo" - 2.0)	Para mantener alimentos calientes, derretir y hervir a fuego lento (2.8 o menos es para cocción a fuego lento)

Nota: Estos ajustes se basan en el uso de utensilios de aluminio de peso medio con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilicen otros tipos de utensilio.

Figura 1

IMPORTANTE

El mensaje **"HE"** (elemento caliente, por sus siglas en inglés) aparecerá en la pantalla una vez que se APAGUE el elemento. Este mensaje permanecerá ENCENDIDO hasta que las áreas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

No permita que papel de aluminio o CUALQUIER material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

NOTA

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

Elementos superiores radiantes dobles

La cubierta ofrece 1 o 2 elementos superiores radiantes dobles dependiendo del modelo. Las luces indicadoras ubicadas en el protector trasero muestran cuáles porciones del elemento radiante doble están activadas. El símbolo ◦ indica que sólo está en uso el serpentín interior, el cual sólo debe ser utilizado con utensilios pequeños (Fig. 1). El símbolo ⊙ indica que los serpentines interior y exterior se calentarán a la vez y pueden ser utilizados con utensilios más grandes (Fig. 2).

Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio significa que el mismo es **demasiado pequeño** para el área de calefacción superior.

Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar. Consulte la **Tabla de sugerencias de ajustes de nivel de potencia** (proporcionada en las instrucciones de los elementos radiantes sencillos).

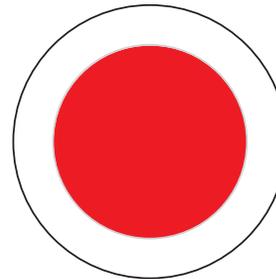
Para usar los elementos radiantes superiores dobles:

- | Paso | Oprima |
|--|---|
| 1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior doble. | |
| 2. Oprima y mantenga oprimida la tecla "on-off" (encendido/apagado) para el elemento deseado hasta que escuche una señal sonora. | on-off |
| 3. Oprima la tecla de tamaño del elemento (una vez para usar el serpentín interior o dos veces para usar ambos). | size
● |
| 4. Oprima "lo" , "med" (5.0) o "hi" (bajo, medio o alto).
Cada vez que oprima las teclas "lo" o "hi" , el nivel de potencia bajará o subirá en 1/2 nivel entre 9.5 y 3.0 .
Los niveles de potencia de cocción a fuego lento entre 3.0 y 1.2 aumentarán o se reducirán en incrementos de 0,2 unidades. "Lo" (bajo) es el nivel de potencia disponible más bajo. | lo size hi
v / med / ^ |
| 5. Una vez que haya terminado la cocción, oprima la tecla "on-off" (encendido/apagado). | on-off |

NOTAS

Puede cambiar el ajuste de tamaño del elemento en cualquier momento durante la cocción.

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

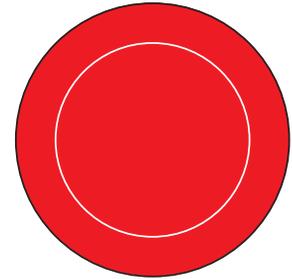


en la cubierta



luz indicadora

Figura 1



en la cubierta



luz indicadora

Figura 2

PRECAUCIÓN

Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. **La superficie de vidrio aún puede estar caliente**, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

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

IMPORTANTE

El mensaje **"HE"** (elemento caliente, por sus siglas en inglés) aparecerá en la pantalla una vez que se APAGUE el elemento. Este mensaje permanecerá ENCENDIDO hasta que las áreas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

No permita que papel de aluminio o CUALQUIER material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

AJUSTE DE LOS CONTROLES SUPERIORES

Elemento radiante superior triple (algunos modelos).

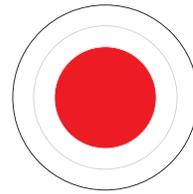
Dependiendo del modelo, la cubierta puede incluir un elemento radiante triple. Las luces indicadoras ubicadas en el protector trasero muestran cuáles porciones del elemento radiante triple están activadas. El símbolo  indica que sólo está en uso el serpentín interior, el cual sólo debe ser utilizado con utensilios pequeños (Fig. 1). El símbolo  indica que los serpentines interior y medio se calentarán a la vez y pueden ser utilizados con utensilios medianos a grandes (Fig. 2). El símbolo  indica que los 3 serpentines se activarán a la vez y se pueden usar con utensilios más grandes (Fig. 3).

Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio significa que el mismo es **demasiado pequeño** para el área de calefacción superior.

Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar. Consulte la **Tabla de sugerencias de ajustes de nivel de potencia** (proporcionada en las instrucciones de los elementos radiantes sencillos).

Para usar el elemento superior triple:

- | Paso | Oprima |
|---|-------------------------|
| 1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior doble. | |
| 2. Oprima y mantenga oprimida la tecla "on-off" (encendido/apagado) para el elemento deseado hasta que escuche una señal sonora. | on-off |
| 3. Oprima la tecla del tamaño deseado para el elemento (una vez para usar el serpentín interior, dos veces para usar el doble y 3 veces para el triple). | size
● |
| 4. Oprima "lo", "med" (5.0) o "hi" (bajo, medio o alto).
Cada vez que oprima las teclas "lo" o "hi", el nivel de potencia bajará o subirá en 1/2 nivel entre 9.5 y 3.0.
Los niveles de potencia de cocción a fuego lento entre 3.0 y 1.2 aumentarán o se reducirán en incrementos de 0,2 unidades. 'Lo' (bajo) es el nivel de potencia disponible más bajo. | lo hi
v / ^ |
| 5. Una vez que haya terminado la cocción, oprima la tecla "on-off" (encendido/apagado). | on-off |

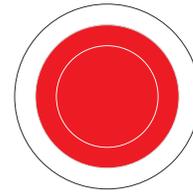


en la cubierta



luz indicadora

Figura 1 (sencillo)

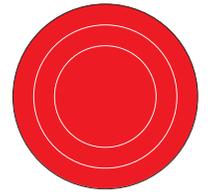


en la cubierta



luz indicadora

Fig. 2 (doble)



en la cubierta



luz indicadora

Figura 3 (triple)



PRECAUCIÓN

Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. **La superficie de vidrio aún puede estar caliente**, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

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



IMPORTANTE

El mensaje "HE" (elemento caliente, por sus siglas en inglés) aparecerá en la pantalla una vez que se APAGUE el elemento. Este mensaje permanecerá ENCENDIDO hasta que las áreas de cocción se hayan enfriado lo suficiente.

No permita que papel de aluminio o CUALQUIER material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.



NOTAS

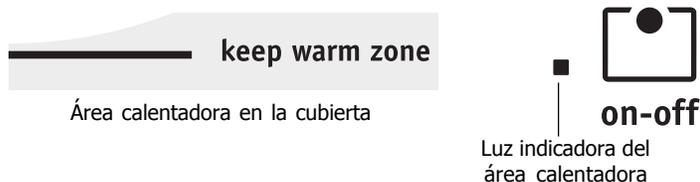
Puede cambiar el ajuste de tamaño del elemento en cualquier momento durante la cocción.

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

AJUSTE DE LOS CONTROLES SUPERIORES

Control superior

El propósito del **área calentadora** es mantener calientes y a temperatura de servir los alimentos cocinados. Esto incluye alimentos como verduras, salsas, guisos, sopas, estofados, pan, pastelería y platos para hornos.



Siempre comience el uso del cajón calentador con alimentos calientes. No se recomienda calentar alimentos fríos en el área calentadora. Todos los alimentos que se coloquen en la zona calentadora deben cubrirse con una tapa para mantener la calidad del alimento.

Para obtener los mejores resultados cuando caliente panes o pasteles, la tapa que utilice para cubrirlos debe tener una abertura para permitir que escape la humedad. **No use envoltura de plástico para cubrir el alimento. El plástico se puede derretir sobre la superficie y ser muy difícil de limpiar.** Sólo use utensilios recomendados para uso en hornos y estufas en el área calentadora.

Para utilizar el área calentadora:

- | Paso | Oprima |
|--|--------|
| 1. Coloque el utensilio en el área calentadora . | |
| 2. Oprima la tecla " on-off " (encendido/apagado) para la posición del área calentadora (la luz indicadora de uso del área calentadora se encenderá). | on-off |
| 3. Oprima la tecla " temp " para elegir el ajuste de temperatura deseado (consulte las figuras 1, 2, 3 y 4). | temp |
| 4. Cuando no lo necesite más, oprima la tecla " on-off " (encendido/apagado). | on-off |



Ajuste bajo
Fig. 2



Ajuste medio
Fig. 3



Ajuste alto
Fig. 4

Selección de temperatura de la zona calentadora

Si un alimento específico no se encuentra en la lista, comience en el nivel intermedio y ajuste según sea necesario. La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a temperaturas de servir usando el nivel intermedio (consulte la Fig. 1).

Tabla de ajustes recomendados para calentar alimentos en el área de calentamiento

Alimento	Nivel de temperatura
Panes/Pasteles	"lo" (bajo)
Guisos	"lo" (bajo)
Platos con comida	"lo" (bajo)
Huevos	"lo" (bajo)
Salsas para carne	"lo" (bajo)
Carnes	"med" (medio)
Salsas	"med" (medio)
Sopas (crema)	"med" (medio)
Estofados	"med" (medio)
Verduras	"med" (medio)
Frituras	"hi" (alto)
Bebidas calientes	"hi" (alto)
Sopas (líquido)	"hi" (alto)

Figura 1

PRECAUCIÓN

A diferencia de los elementos superiores, el área calentadora no brillará de color rojo cuando esté caliente.

Siempre use toalla o guantes para hornear para retirar el alimento del **área calentadora** ya que los utensilios o los platos **estarán calientes**.

Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. **La superficie de vidrio aún puede estar caliente**, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

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

IMPORTANTE

No permita que papel de aluminio o CUALQUIER material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

AJUSTE DE LOS CONTROLES SUPERIORES

Enlatado de conservas

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

- Sólo use utensilios de enlatados de conservas de fondo plano de alta calidad. Use una regla plana para revisar el fondo del utensilio de enlatado de conservas (consulte el apartado "Tipos de materiales de los utensilios" en la sección **Antes de ajustar los controles superiores**).
- Cuando enlate conservas en una cubierta de vidrio cerámico, sólo use un **utensilio de enlatado de conservas con fondo completamente plano** sin bordes que salgan desde el centro del fondo del utensilio.
- **Asegúrese de que el diámetro del utensilio de enlatado no sobresalga más de 1 pulgada de las marcas del elemento superior o del quemador.** Se recomienda usar utensilios de enlatado de conservas más pequeños sobre elementos de serpentín eléctricos y sobre cubiertas de vidrio cerámico.
- Comience con agua de grifo caliente para hacer hervir el agua más rápidamente.
- Use el nivel de calentamiento más alto para primero hacer hervir el agua. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el nivel de calentamiento al ajuste más bajo posible que mantenga el hervor.

IMPORTANTE

NUNCA coloque o extienda un utensilio de cocina sobre 2 áreas de cocción diferentes a la vez. Esto podría hacer que la cubierta de vidrio cerámico se quiebre.



PRECAUCIÓN

Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. **La superficie de vidrio aún puede estar caliente**, y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

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



IMPORTANTE

No permita que papel de aluminio o CUALQUIER material que se pueda derretir entre en contacto con la cubierta de vidrio cerámico. Si estos materiales se derriten sobre la cubierta, la dañarán.

FUNCIONES DE LOS CONTROLES DEL HORNO

LEA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL HORNO.

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

"delay start" (encendido diferido): se usa con las funciones de **horneado, convección y autolimpieza** para programar un ciclo de horneado programado diferido o un ciclo de autolimpieza diferida.

"timer on/off" (encendido/apagado del temporizador): se usa para programar o anular el temporizador.

tecla "set clock" (ajuste del reloj): se usa para programar la hora del día.

"bake" (hornear): se usa para programar la función normal de hornear.

"oven light" (luz del horno): se usa para **ENCENDER** y **APAGAR** la luz del horno.

"oven lockout" (bloqueo del horno): se usa para activar la función de bloqueo.

"bake time" (tiempo de horneado): se usa para programar el tiempo requerido para el horneado.

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

"convect" (convección): se usa para ajustar las funciones de horneado o asado por convección.

pizza: se usa para ajustar la función de pizza.

"chicken nuggets" (nuggets de pollo): se usa para ajustar la función de nuggets de pollo.

Teclas numéricas del 0 al 9: se usan para programar las temperaturas y los tiempos.

delay start
bake time
set clock
timer on-off



quick preheat
keep warm
self clean
convect convert
add a min

"quick preheat" (precalentamiento rápido): se usa para precalentar rápidamente el horno.

"keep warm" (área calentadora): se usa para ajustar las funciones del área calentadora.

"convect convert" (conversión a convección): se usa para convertir una receta normal de horneado a una receta de horneado por convección.

"start" (encendido): se usa para iniciar todas las funciones del horno (no se usa para la luz del horno).

"cancel" (anular): se usa para anular cualquier función del horno previamente programada, excepto el bloqueo del horno, la hora del día y el temporizador. Oprima la tecla **"cancel"** (anular) para detener la cocción.

"self-clean" (autolimpieza): se usa para ajustar un ciclo de autolimpieza de 2, 3 o 4 horas.

"add a min" (agregar un minuto): se usa para agregar minutos al temporizador.

Ajustes mínimos y máximos del control

Todas las funciones indicadas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo o de temperatura que puede ser programado en el control. Una señal sonora de aceptación de ENTRADA sonará cada vez que se oprima una tecla (la tecla de bloqueo del horno tiene un retraso de 3 segundos).

Un tono de ERROR DE ENTRADA (3 señales sonoras cortas) sonará si la programación de la temperatura o del tiempo está por debajo del mínimo o por encima del máximo especificado para dicha función.

Función

temp. de precalentamiento rápido
temp. de horneado
temp. de asado
temporizador
tiempo autolimpieza
horneado por convección
asado por convección
asado* por convección
pizza
nuggets de pollo

temp./tiempo mín.

170°F / 77°C
170°F / 77°C
400°F / 205°C
1 min.
2 horas
170°F / 77°C
170°F / 77°C
170°F / 77°C
300°F / 149°C
300°F / 149°C

temp./tiempo máx.

550°F / 288°C
550°F / 288°C
550°F / 288°C
11 hr 59 min
4 horas
550°F / 288°C
550°F / 288°C
550°F / 288°C
550°F / 288°C
550°F / 288°C

*algunos modelos

AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Ajuste del reloj

La primera vez que enchufe la estufa, "12:00" destellará en la pantalla (vea la Fig. 1).

Para ajustar el reloj a la 1:30:

Paso	Oprima
1. Oprima la tecla "set clock" (ajustar el reloj).	set clock
2. Introduzca 1:30.	1 3 0
3. Oprima "start" (encendido).	start

NOTA

Se recomienda siempre programar la hora correcta del día antes de usar el electrodoméstico. El reloj no puede ser cambiado cuando las funciones programadas o diferidas están activas.



Figura 1

Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 6 horas

El control del horno tiene una característica incorporada de ahorro de energía después de 6 horas de funcionamiento que permite que el horno se apague si el control se deja encendido por más de 6 horas. El control puede ser programado para desactivar esta característica y programar el horneado continuo.

Para desactivar el modo de ahorro de energía después de 6 horas:

Paso	Oprima
1. Oprima y mantenga oprimida la tecla "timer on/off" durante 6 segundos.	timer on · off
2. Oprima "self-clean" (autolimpieza) para cambiar los ajustes entre "6 Hr OFF" (apagado después de 6 horas) (Fig. 2) o "StAY On" (horneado continuo) (Fig. 3). Seleccione "StAY On" (horneado continuo) para apagar el modo de ahorro de energía después de 6 horas.	self clean
3. Oprima "start" (encendido) para aceptar.	start



Figura 2



Figura 3

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

El modo de visualización del reloj permite elegir entre el formato de 12 y 24 horas. El ajuste predeterminado de fábrica para el reloj es de 12 horas. Consulte el ejemplo siguiente si desea cambiar el formato de la hora a 24 horas.

Para activar el formato de 12 ó 24 horas:

Paso	Oprima
1. Oprima y mantenga oprimida la tecla "set clock" (ajustar reloj) durante 6 segundos.	set clock
2. Oprima "self-clean" (autolimpieza) para cambiar los ajustes entre "12 Hr dAY" (formato de 12 horas) y "24 Hr dAY" (formato de 24 horas) (vea las Figs. 4 y 5).	self clean
3. Oprima "start" (encendido) para aceptar.	start



Figura 4



Figura 5

Para cambiar el formato de temperatura del horno

El control del horno está programado de fábrica para mostrar °F (Fahrenheit).

Para cambiar el formato de temperatura a °C (Celsius) (las funciones de horneado o de autolimpieza del horno no deben estar activadas):

Paso	Oprima
1. Oprima y mantenga oprimida la tecla "broil" (asar) por 6 segundos.	broil
2. Oprima "self-clean" (autolimpieza) para cambiar entre "FAhrn ht" o "CELSIUS" (Figs. 6 y 7). Si desea usar el formato en grados centígrados, seleccione "CELSIUS".	self clean
3. Oprima "start" (encendido) para aceptar.	start



Figura 6



Figura 7

AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Programación del modo silencioso del panel de control

El modo silencioso permite que el horno opere sin emitir sonidos. El control puede ser programado para funcionamiento silencioso y luego ser reprogramado para que emita todas las señales sonoras normales.

Para activar el modo silencioso:

- | Paso | Oprima |
|---|--------------------|
| 1. Oprima y mantenga oprimida la tecla "delay start" (encendido diferido) durante 6 segundos. | delay start |
| 2. Oprima "self-clean" (autolimpieza) para cambiar de "bEEP On" (sonidos activados) a "bEEP OFF" (sonidos desactivados). Seleccione "bEEP OFF" (sonidos desactivados) para activar el modo silencioso (figuras 1 y 2). | self clean |
| 3. Oprima "start" (encendido) para aceptar el cambio. | start |



Figura 1



Figura 2

Función de bloqueo



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

Para activar la función de bloqueo:

- | Paso | Oprima |
|---|--------|
| Mantenga oprimida la tecla "lock" (bloqueo) durante 3 segundos. "door Loc" (bloqueo de la puerta) aparecerá en la pantalla hasta que la puerta esté completamente bloqueada. | |

Para desactivar la función de bloqueo:

- | Paso | Oprima |
|---|--------|
| Mantenga oprimida la tecla "lock" (bloqueo) durante 3 segundos. Una vez que el horno se haya desbloqueado, el mensaje "door Loc" (bloqueo de la puerta) desaparecerá de la pantalla (vea la Fig. 3). | |

NOTAS

NO intente abrir la puerta del horno mientras el mensaje **"door Loc"** (puerta bloqueada) está visible. Espere 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente. Una vez que la puerta se haya bloqueado, la hora correcta del día aparecerá en el indicador visual. Si se oprime una tecla de control mientras la función de bloqueo está activa, el control emitirá tres señales sonoras, lo que indica que la acción no está disponible durante el bloqueo del horno.



Figura 3

Ajuste del temporizador

El temporizador le permite hacer seguimiento a los tiempos de cocción sin interferir el proceso de cocción. El temporizador puede ser programado entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.

Para programar el temporizador para 5 minutos:

- | Paso | Oprima |
|--|---------------------|
| 1. Oprima la tecla "timer on/off" (temporizador encendido/apagado). | timer on·off |
| 2. Introduzca 5 minutos. | 5 |
| 3. Oprima "start" (encendido). | start |

Oprima la tecla **"timer on/off"** (temporizador encendido/apagado) para apagar el temporizador.

NOTAS

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

El temporizador NO enciende ni detiene el proceso de cocción. El mismo sirve como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. El temporizador se puede utilizar solo o junto con cualquier otra función del horno.

Cuando se use durante el proceso de cocción, el temporizador aparecerá en la pantalla. Para ver el estado de otras funciones, oprima la tecla de esa función una vez.

Función de agregar un minuto

Use la función de agregar 1 minuto para agregar minutos adicionales al temporizador. Cada vez que oprima la tecla, se agregará un minuto adicional. Si oprime la tecla de agregar un minuto cuando el temporizador no esté activo, el temporizador comenzará un conteo regresivo de 1 minuto.

Para agregar 2 minutos adicionales al temporizador activo:

- | Paso | Oprima |
|--|------------------|
| Oprima la tecla "add a minute" (agregar un minuto) dos veces. | add a min |

AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Ajuste de precalentamiento rápido

Use la función de precalentamiento rápido cuando **hornee con una sola parrilla** para calentar rápidamente el horno. Use esta función sólo para el horneado estándar. Escuchará un tono que le indicará cuándo colocar la comida en el horno.

Cuando el horno termine de precalentar, **"quick preheat"** (precalentamiento rápido) funcionará igual que la función **"bake"** (horneado) y continuará el horneado hasta que se anule.

Para ajustar el precalentamiento rápido usando la temperatura predeterminada de horneado de 350°F:

Paso	Oprima
1. Oprima la tecla "quick preheat" (precalentamiento rápido).	quick preheat
2. Oprima la tecla "start" (encendido) (vea la Fig. 1).	start



Figura 1

Ajuste del horneado

Use la función de horneado para cocinar la mayoría de los alimentos que requieran temperaturas de cocción normales. Escuchará una señal sonora una vez que el horno alcance la temperatura programada. Puede programar cualquier temperatura entre 170°F y 550°F.

Para ajustar el horneado usando la temperatura predeterminada de 350°F:

Paso	Oprima
1. Oprima la tecla "bake" (hornear).	bake
2. Oprima "start" (encendido).	start

Para ajustar el horno a una temperatura de 450°F:

Paso	Oprima
1. Oprima la tecla "bake" (hornear).	bake
2. Introduzca 425 .	4 2 5
3. Oprima "start" (encendido).	start

NOTAS

El horno no funcionará por más de 6 horas después de la última vez que se abrió la puerta del horno.

Si desea hornear de manera continua, consulte la sección "Cambio entre horneado continuo y la función de ahorro de energía después de 6 horas" para obtener más información.

Programación del tiempo de horneado

Utilice la función de horneado programado para apagar automáticamente el horno después del tiempo deseado.

ADVERTENCIA

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

Para ajustar el horneado para que termine después de 30 minutos:

Paso	Oprima
1. Oprima la tecla "bake time" (tiempo de horneado).	bake time
2. Introduzca 30 minutos.	3 0
3. Oprima "bake" (hornear).	bake
4. Oprima "start" (encendido).	start

Cuando el tiempo de horneado programado termine:

1. **"END"** (fin) aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente.
2. El control emitirá 3 señales sonoras cada 30 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla **"cancel"** (anular).

NOTAS

El tiempo máximo predeterminado de horneado es 6 horas. Después de haber activado la función **"bake time"** (tiempo de horneado) oprima la tecla **"bake time"** (tiempo de horneado) para mostrar el tiempo restante.

La función **"bake time"** (tiempo de horneado) puede ser usada con las funciones **"convect bake"** (horneado por convección) y **"convect roast"** (asado por convección). El tiempo de horneado no funcionará con la función de asado a la parrilla.

El ventilador de convección comenzará a girar una vez que las funciones de horneado o de horneado programado hayan iniciado. El ventilador de convección se apagará una vez que se alcance la temperatura programada.

AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Para ajustar un tiempo de horneado programado y un apagado automático

La función de encendido diferido le permite programar un tiempo de encendido y de apagado para el proceso de horneado. Antes de ajustar un encendido diferido, asegúrese de que la hora del día sea la correcta. Si debe programar el encendido diferido con más de 12 horas de anticipación (de 12 a 24 horas), primero debe ajustar el control para usar el formato de hora de 24 horas. Consulte la sección "Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)".

ADVERTENCIA

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

Para programar el horno para un encendido diferido y para que se apague automáticamente (por ejemplo, para hornear a 375°F durante 50 minutos comenzando a las 5:30):

Paso	Oprima
1. Oprima la tecla "bake time" (tiempo de horneado).	bake time
2. Introduzca 50 minutos.	5 0
3. Oprima la tecla "start" (encendido).	start
4. Oprima la tecla "delay start" (encendido diferido) (vea la Fig. 1).	delay start
5. Introduzca 530 .	5 3 0
6. Mantenga oprimida la tecla "start" (encendido).	start
7. Introduzca 375 .	3 7 5
8. Oprima la tecla "start" (encendido).	start

Cuando el tiempo de horneado programado termine:

1. "END" (fin) aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente (vea la Fig. 2).
2. El control emitirá 3 señales sonoras cada 30 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla "cancel" (anular).



Figura 1



Figura 2

NOTAS

Después de activar la función "delay start" (encendido diferido) y de que el proceso de cocción haya iniciado, oprima la tecla "bake time" (tiempo de horneado) para ver el tiempo de horneado restante.

La función "delay start" (encendido diferido) puede ser usada con las funciones "convect" (convección) o "convect convert" (conversión a convección). La función de tiempo de horneado no funciona con las funciones "broil" (asar) o "convect broil" (asado por convección).

AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Horneado por convección (todos los modelos)

Beneficios de la función de convección

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

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

El aire caliente fluye alrededor del alimento desde todos los lados, sellando los jugos y sabores. Los panes y pasteles se doran más uniformemente.

Obtendrá mejores resultados en el horneado de tortas de capas si usa la tecla "**bake**" (hornear). La mayoría de los alimentos horneados en un horno estándar pueden ser cocinados más rápido y más parejos con la función de **convección**.

Sugerencias para el horneado por convección

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

Horneado por convección (todos los modelos)

Para programar la convección (horneado por convección) con la temperatura predeterminada de 350°F:

- | Paso | Oprima |
|--|----------------|
| 1. Oprima " convect " (convección). | convect |
| 2. Oprima la tecla " start " (encendido) (vea la Fig. 2). | start |



Figura 2

NOTAS

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

El ventilador de convección se encenderá después de haber activado el horneado o asado por convección.

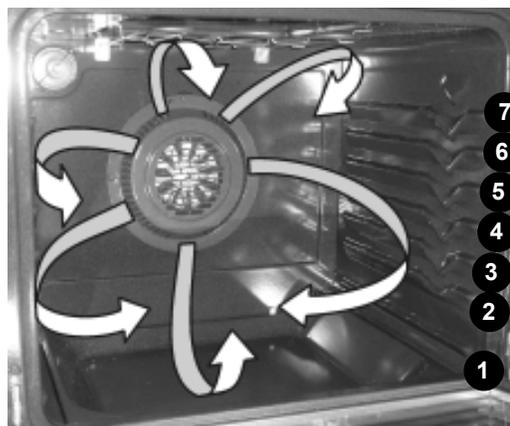


Figura 1

Asado por convección (todos los modelos)

Las carnes cocinadas con el **asado por convección** quedarán más jugosas y la carne de ave quedará crujiente por fuera y suave y húmeda por dentro.

NOTA

Cuando seleccione entre las funciones de **convección**, use el teclado de convección para **cambiar entre las opciones de horneado de convección, asado de convección o asado a la parrilla por convección** (algunos modelos).

Sugerencias para el asado por convección

1. No es necesario precalentar el horno cuando ase alimentos usando la función "**convect roast**" (**asado por convección**).
2. Como la función de **asado por convección** cocina los alimentos más rápidamente, reduzca el tiempo de cocción en un 25% del tiempo recomendado en la receta (verifique el alimento en este momento). De ser necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener el dorado deseado.
3. No cubra los alimentos durante el asado: esto evita que la carne se dore adecuadamente.

Para programar el asado por convección con la temperatura predeterminada de 350°F:

- | Paso | Oprima |
|---|----------------|
| 1. Oprima " convect " (convección). | convect |
| 2. Oprima " convect " (convección) nuevamente. | convect |
| 3. Oprima " start " (encendido) (vea la figura 3). | start |



Figura 3

AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Asado a la parrilla por convección (algunos modelos*)

Use la función de asado a la parrilla por convección para cocinar cortes de carne más gruesos que requieran exposición directa al calor radiante y al ventilador de convección, a fin de obtener un dorado óptimo.

NOTA

* Algunos modelos no vienen equipados con la función de asado a la parrilla por convección. Cuando use la tecla de convección en los modelos sin asado a la parrilla por convección para cambiar entre las diferentes opciones de convección, la pantalla sólo mostrará las opciones de horneado por convección y de asado por convección.

Sugerencias para el asado de convección:

1. Asegúrese de seguir cuidadosamente todas las instrucciones recomendadas para el uso de la asadera y el inserto y las instrucciones para colocar las parrillas del horno en las posiciones adecuadas que se encuentran en la sección sobre el asado en esta guía de uso y cuidado.
2. Como la función de **asado a la parrilla por convección** cocina los alimentos más rápidamente, reduzca el tiempo de cocción en un 25% del tiempo recomendado en la receta (verifique el alimento en este momento). De ser necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener el dorado deseado.
3. **Cierre la puerta del horno** cuando use el asado a la parrilla por convección.

Para programar el asado a la parrilla por convección con la temperatura predeterminada de 550°F:

- | Paso | Oprima |
|---|-----------------|
| 1. Oprima la tecla "convect" (convección) 3 veces*. | convect 3 veces |
| 2. Oprima "start" (encendido) (vea la figura 1). | start |



Figura 1

NOTA

El ventilador de convección se encenderá una vez que se haya activado el asado por convección (algunos modelos).

Ajuste de la conversión de convección

La función de conversión a convección le permite convertir cualquier receta de horneado para usar la función de convección. El control utiliza la programación normal de la receta y la ajusta a una temperatura más baja para horneado por convección.

La conversión a convección sólo puede ser utilizada con la función de horneado por convección.

Para programar la convección con la temperatura predeterminada del horno de 350°F agregando la conversión a convección:

- | Paso | Oprima |
|--|--------------------|
| 1. Oprima "convect" (convección). | convect |
| 2. Oprima "convect convert" (conversión a convección). | convect
convert |

NOTAS

Cuando se usa la conversión a convección con horneado programado o con horneado diferido, la función de conversión a convección mostrará "CF" (**verificar alimento, por sus siglas en inglés**) cuando se alcanza el 75% del tiempo de cocción (vea la Fig. 2). En ese momento el control del horno emitirá 1 señal sonora larga en intervalos regulares hasta que el tiempo programado haya terminado.

El ventilador de convección se encenderá después de haber activado el horneado o asado por convección.

Cuando use la conversión a convección, la reducción del tiempo de cocción dependerá de la temperatura del horno.

El tiempo mínimo de cocción con la característica de conversión de convección en un ciclo de **horneado programado** o de **horneado programado diferido** es de 20 minutos.

Obtendrá mejores resultados con tortas de capas usando la función de **horneado** normal.



Figura 2

AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Asado a la parrilla

Use la función de asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor de la llama y obtener un dorado ideal. Cuando vaya a asar a la parrilla, siempre recuerde organizar las parrillas cuando el horno esté frío. Coloque la parrilla como se sugiere en la **tabla de ajustes para asar a la parrilla** que se muestra más abajo (vea la Fig. 4).

Para programar el **asado a la parrilla**:

Paso

Oprima

1. Coloque el inserto en la asadera, luego coloque la carne sobre el inserto. Recuerde seguir las instrucciones de todas las advertencias y precauciones.
2. Organice las parrillas del horno y colóquelas en las posiciones recomendadas (figuras 1 y 4). Para obtener resultados de dorado óptimos, precaliente el horno durante **5 minutos** antes de agregar los alimentos.

3. Asegúrese de colocar los alimentos y la asadera (bandeja) directamente debajo del quemador superior del horno. **Deje la puerta del horno abierta.**

4. Oprima la tecla "**broil**" (asado a la parrilla). **broil**
5. Oprima la tecla "**start**" (encendido) **start** (vea la Fig. 3).



Figura 1

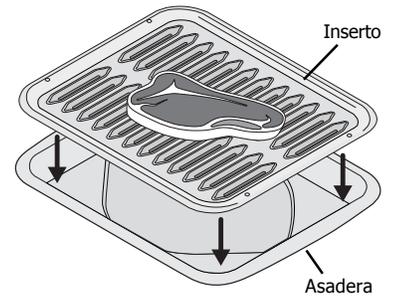


Figura 2



Figura 3



ADVERTENCIA

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



PRECAUCIÓN

La asadera y el inserto (algunos modelos) permiten drenar la grasa y protegerla contra el elevado calor del asador. **NO** use la asadera sin el inserto (Fig. 2). **NO** cubra el inserto con papel de aluminio ya que la grasa se puede encender. **NO** use la asadera sin el inserto ni lo cubra con **papel de aluminio**. La grasa expuesta se puede encender. Para asegurar los resultados adecuados, **SÓLO** utilice asaderas e insertos aprobados por Electrolux Home Products, Inc.



NOTA

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

Tabla de sugerencias de ajustes para asar a la parrilla (horno eléctrico)

Alimento	Posición de la parrilla	(ajuste)	Tiempo de cocción en minutos		Nivel de cocción
			1er lado	2do lado	
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso	6 ^a o 7 ^a *	550°F (288°C)	6	4	Término medio
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso	6 ^a o 7 ^a *	550°F (288°C)	7	5	Término medio
Filete de res de 1" (2,5 cm) de grueso	6 ^a o 7 ^a *	550°F (288°C)	8	7	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grueso	6	550°F (288°C)	8	6	Bien cocido
Pollo (con hueso)	5	450°F (233°C)	20	10	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	6	450°F (233°C)	8	6	Bien cocido
Pescado	6	550°F (288°C)	- según se indica -	-	Bien cocido
Camarones	5	550°F (288°C)	- según se indica -	-	Bien cocido
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grueso	7 ^a	550°F (288°C)	9	7	Término medio
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grueso	6	550°F (288°C)	10	8	Bien cocido

* Use la parrilla inferior si elige la posición 7.

Figura 4

AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Ajuste para pizzas

Para su conveniencia, la función para pizzas le ofrece 2 ajustes diferentes. Puede usar la función para pizzas para cocinar pizza fresca o congelada.

Para programar la función para pizzas:

- | Paso | Oprima |
|--|--------|
| 1. Oprima la tecla "pizza" una vez para cocinar pizza congelada (Fig.1) o dos veces para pizza fresca (Fig. 2). Es posible ajustar la temperatura del horno según sus necesidades. | pizza |
| 2. Oprima "start" (encendido). | start |

NOTAS

Para obtener los mejores resultados con la función para pizzas, use sólo 1 parrilla.

La función para pizzas no tiene tiempo programado. Asegúrese de supervisar la pizza y el tiempo necesario para que se cocine.

Siga las instrucciones del empaque para conocer el tiempo necesario de cocción. Verifique la pizza en el tiempo de cocción recomendado.

La temperatura predeterminada del horno es 425°F para el ajuste de pizzas congeladas y 400°F para pizzas frescas.



Figura 1



Figura 2

Ajuste para nuggets

Use la función para nuggets de pollo para cocinar convenientemente nuggets de pollo. El usuario puede cambiar la temperatura o el tiempo de cocción en cualquier momento según lo requiera. Una vez que el tiempo predeterminado de 20 minutos haya terminado, la función de nuggets de pollo cambiará a la función de **mantener caliente** durante 3 horas. Puede **anular** la función de mantener caliente en cualquier momento si no la necesita.

Para programar la función de nuggets de pollo:

- | Paso | Oprima |
|--|-----------------|
| 1. Oprima la tecla "chicken nuggets" (nuggets de pollo). | chicken nuggets |
| 2. Oprima la tecla "start" (encendido) (vea la Fig. 3). | start |



Figura 3

Ajuste de la función de nuggets de pollo (cont.)

NOTAS

Después de 20 minutos de cocción, la función de **nuggets de pollo** activará la función de **mantener caliente**. Si no es necesario usar la función de mantener caliente, oprima la tecla "cancel" (anular) para anular la función de **mantener caliente**.

Las funciones de **pizza** y de **nuggets de pollo** utilizarán el ventilador de convección durante el proceso de cocción.

Ajuste de la función de mantener caliente

La función de mantener caliente mantendrá los alimentos horneados calientes hasta 3 horas después de que la cocción haya terminado. Después de 3 horas, la función de mantener caliente apagará el horno automáticamente.

Esta función se puede utilizar sin ninguna otra función de cocción o se puede usar después de que el **horneado programado** o el **encendido diferido** haya terminado.

ADVERTENCIA

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

Para ajustar el horno para **mantener calientes los alimentos:**

- | Paso | Oprima |
|---|-----------|
| 1. Oprima la tecla "keep warm" (mantener caliente). | keep warm |
| 2. Oprima "start" (encendido). "HLd" se desplegará en la pantalla (Fig. 4). | start |



Figura 4

NOTA

Esta función apagará el horno automáticamente después de 3 horas.

AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Ajuste de la temperatura del horno

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

Puede elevar o reducir la temperatura normal del horno hasta en 35°F (19°C) de su valor predeterminado.

Ejemplo: Para aumentar la temperatura del horno en 30°F:

- | Paso | Oprima |
|---|------------|
| 1. Oprima y mantenga oprimida la tecla "bake" (hornear) durante 6 segundos. | bake |
| 2. Introduzca 30 . | 3 0 |
| 3. Oprima "start" (encendido). | start |

Ejemplo: Para reducir la temperatura del horno en 30°F:

- | Paso | Oprima |
|---|---------------|
| 1. Oprima y mantenga oprimida la tecla "bake" (hornear) durante 6 segundos. | bake |
| 2. Introduzca 30 . | 3 0 |
| 3. Oprima "self-clean" (autolimpieza). | self
clean |
| 4. Oprima "start" (encendido). | start |

Funcionamiento de la luz del horno

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

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

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

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

NOTAS

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

Si la temperatura muestra un ajuste de -30°F y requiere cambiarlo a +30°F, puede cambiar entre (-) y (+) oprimiendo la tecla "self clean" (autolimpieza).

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

AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Para programar el modo sabático

(para usarlo en el Shabat y otras fiestas judías)



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



ADVERTENCIA

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

Las teclas **"bake time"** (tiempo de horneado) y **"delay start"** (encendido diferido) se usan para programar el modo sabático. Esta función sólo puede ser utilizada con la tecla **"bake"** (hornear). La temperatura del horno se puede ajustar más alta o más baja después de activar el modo sabático (la función de ajuste de temperatura sólo se debe usar durante las fiestas judías), sin embargo, la pantalla no mostrará ninguna información y no se escucharán señales sonoras para indicar que se realizó un cambio.

Una vez que el horno se haya programado correctamente para la función **"bake"** (hornear) con el modo sabático activado, el horno permanecerá ENCENDIDO continuamente hasta que se anule la función. El modo sabático anulará la función de ahorro de energía después de 6 horas predefinida de fábrica.

Si se necesita(n) la(s) luz (luces) del horno durante el Shabat, oprima la tecla **"oven light"** (luz del horno) **antes** de activar el modo sabático. una vez que la luz del horno esté encendida y el modo sabático esté activado, la luz permanecerá encendida hasta que se APAGUE el modo sabático. si requiere que la luz del horno esté apagada, asegúrese de apagarla antes de activar el modo sabático.

Se recomienda que cualquier cambio de temperatura que se realice cuando el modo sabático esté activado se confirme oprimiendo la tecla **"start"** (encendido) 2 veces. Esto asegurará que el horno permanezca ENCENDIDO incluso si la temperatura que se intentó programar era menor o mayor que los límites del control. Si se programa la temperatura del horno incorrectamente, la temperatura del horno pasará automáticamente a 170°F (76°C) o a 550°F (288°C). Intente programar la temperatura deseada nuevamente.

Para programar el horno para hornear a 350°F y activar el modo sabático:

- | Paso | Oprima |
|---|---------------------------------------|
| 1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día. | |
| 2. Organice las parrillas del horno y coloque el alimento en el horno y cierre la puerta. | |
| 3. Oprima la tecla "bake" (hornear). | bake |
| 4. Oprima la tecla "start" (encendido). | start |
| 5. Si necesita programar un tiempo programado u horneado programado diferido , hágalo en este paso.
De lo contrario, salte este paso y siga con el paso 6. Consulte las secciones de horneado programado o de horneado diferido .
Recuerde que el horno se apagará después de un horneado programado o de un horneado diferido , por lo que sólo podrá ser usado una vez durante el Shabat y otras fiestas judías.
El tiempo máximo de encendido diferido es de 11 horas y 59 minutos. | |
| 6. Oprima y mantenga oprimidas simultáneamente las teclas "bake time" (tiempo de horneado) y "delay start" (encendido diferido) por lo menos durante 3 segundos.
El control emitirá una señal sonora y "SAb" aparecerá en la pantalla (vea la Fig. 1). El modo sabático estará programado adecuadamente cuando "SAb" aparezca en la pantalla. | bake time + delay start |



Figura 1

AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Programación de la función de modo sabático (cont.)

Para apagar el horno y mantener el modo sabático activo:

Oprima la tecla "cancel" (anular). cancel

Para apagar el modo sabático:

Oprima y mantenga oprimidas las teclas "bake time" (tiempo de horneado) y "delay start" (encendido diferido) **por lo menos durante 3 segundos**. El control emitirá una señal sonora y "SAb" desaparecerá de la pantalla. El modo sabático ya no estará programado.

bake time + delay start

Qué hacer durante una falla eléctrica después de que el modo sabático ha sido activado:

Si ocurre una falla eléctrica o interrupción del suministro eléctrico, el horno se apagará. Cuando se restablezca el suministro eléctrico, el horno no se encenderá automáticamente. El horno recordará que ha sido programado para el modo sabático y la pantalla mostrará el mensaje "SF" (modo sabático, por sus siglas en inglés) (Fig. 1).



Figura 1

Puede retirar el alimento del horno mientras el modo sabático está activado. Sin embargo, el horno no podrá ser encendido nuevamente hasta que finalice el Shabat o la fiesta judía.

Después de que termine el Shabat, APAGUE el modo sabático. Oprima y mantenga **oprimida a la vez las teclas**

bake time + delay start durante por lo menos 3 segundos.

"SF" desaparecerá del indicador visual y el horno podrá ser usado de manera normal.

NOTAS

Si desea programar un encendido diferido más de 12 horas (hasta un máximo de 24 horas) por adelantado, ajuste el formato del reloj para 24 horas. Para obtener instrucciones detalladas, consulte la sección "Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)".

No se recomienda intentar activar cualquier otra función que no sea "BAKE" (hornear) mientras el modo sabático esté activo. SÓLO las siguientes teclas funcionarán correctamente en el modo sabático: **teclas numéricas del 0 al 9**, "bake" (hornear), "start" (encendido) y "cancel" (anular). **NINGUNA DE LAS DEMÁS TECLAS** se debe usar una vez que se haya activado el modo sabático.

Se puede cambiar la temperatura del horno una vez que el mismo haya comenzado a hornear. Oprima "bake" (hornear), programe la nueva temperatura (170°F a 550°F) y oprima "start" (encendido) (solamente para las fiestas judías). Recuerde que **el control del horno no emitirá señales sonoras y la pantalla no mostrará los cambios** una vez que el horno esté en modo sabático.

Si activó la función **mantener caliente** y activó el modo sabático, la función de mantener caliente apagará el horno automáticamente después de 3 horas.

Funcionamiento del cajón calentador (algunos modelos)

El propósito del cajón calentador es mantener calientes y a temperatura de servir los alimentos cocinados. No se recomienda calentar alimentos fríos en el cajón calentador. Siempre comience el uso del cajón calentador con alimentos calientes.

El cajón calentador también sirve para calentar platos. Todos los alimentos que se coloquen en el cajón calentador deben cubrirse con una tapa o con papel de aluminio para mantener su calidad.

ADVERTENCIA

- **Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico—No se deben guardar materiales inflamables en el horno, en el cajón calentador cerca de los elementos superiores.** Esto incluye objetos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, utensilios de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, sobre la estufa o cerca de ella.
- **NO DEJE A LOS NIÑOS DESATENDIDOS: no se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico.** Nunca permita que se sienten o se apoyen en ninguna parte del electrodoméstico, incluyendo el cajón calentador.

PRECAUCIÓN

Siempre use tomaoallas o guantes para hornear para retirar el alimento del cajón calentador ya que los utensilios o los platos estarán calientes y puede sufrir quemaduras.

IMPORTANTE

No use envoltura de plástico para cubrir el alimento. El plástico se puede derretir en el cajón y ser muy difícil de limpiar. Sólo coloque en el cajón calentador utensilios y ollas recomendadas por el fabricante para uso en el cajón calentador.

Luz indicadora del cajón calentador

La luz indicadora del cajón calentador está ubicada junto a la tecla "on-off" (encendido/apagado) (vea la Fig. 1). Se enciende cuando el cajón calentador está ACTIVADO y permanecerá encendida hasta que APAGUE el cajón calentador.

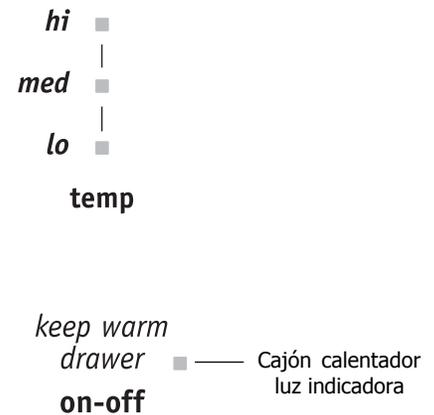


Figura 1

Funcionamiento del cajón calentador

El control electrónico ubicado en el lado izquierdo del panel de control se usa para ENCENDER y ajustar la temperatura del cajón calentador. Los ajustes de temperatura disponibles (2) son aproximados, y están designados "hi", "med", y "lo" (alto, medio y bajo). De ser necesario, consulte la lista de **ajustes recomendados para el cajón calentador** de esta sección.

Para ajustar el cajón calentador:

- | Paso | Oprima |
|---|---------------|
| 1. Coloque la parrilla del cajón calentador (de ser necesario) y coloque el alimento o los platos en el interior del cajón. | |
| 2. Oprima la tecla "on/off" (encendido/apagado) en el control del cajón calentador.
La luz indicadora de la función de calentamiento se ENCENDERÁ (vea la Fig. 1). | on-off |
| 3. Oprima la tecla "temp" para elegir el ajuste de temperatura deseado (alto, medio o bajo, vea la Fig. 2). | temp |
| 4. Una vez que haya terminado el calentamiento, oprima la tecla "on/off" (encendido/apagado) para APAGAR la función. | on-off |

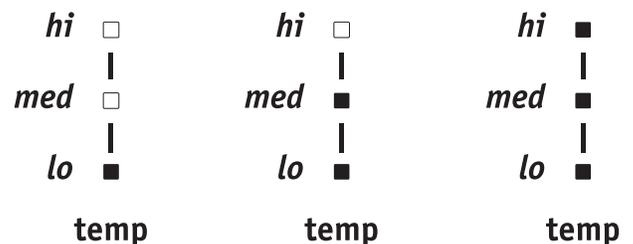


Figura 2

CAJÓN CALENTADOR

Ajustes recomendados para el cajón calentador

La tabla de ajustes recomendados para calentar alimentos en el área de calentamiento se muestra en la Fig. 1. Si algún alimento en particular no se encuentra en la lista, utilice el ajuste "med" (intermedio). Si desea que el alimento quede más crujiente, retire la tapa o el papel de aluminio del alimento.

La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a temperaturas de servir usando el ajuste "med" (intermedio). Cuando desee mantener caliente una combinación de alimentos (por ejemplo, un tipo de carne con 2 tipos de verduras y panecillos), use el ajuste "hi" (alto). Para evitar la pérdida de calor, no abra el cajón calentador repetidamente mientras se encuentre en uso.

Ajustes recomendados para mantener alimentos calientes en el cajón calentador

Alimento	Ajuste
Tocino	"hi" (alto)
Hamburguesas	"hi" (alto)
Carne de ave	"hi" (alto)
Chuletas de cerdo	"hi" (alto)
Frituras	"hi" (alto)
Pizza	"hi" (alto)
Salsas para carne	"med" (medio)
Guisos	"med" (medio)
Huevos	"med" (medio)
Asados (carne de res, de cerdo o de cordero)	"med" (medio)
Verduras	"med" (medio)
Bizcochos	"med" (medio)
Panecillos (duros)	"med" (medio)
Pasteles	"med" (medio)
Panecillos, suaves	"lo" (bajo)
Platos sin comida	"lo" (bajo)

Figura 1

NOTAS

- El nivel de potencia del cajón calentador se puede ajustar en cualquier momento mientras esté ENCENDIDO.
- El cajón calentador no funcionará durante un ciclo de autolimpieza.
- Cada vez que oprima una tecla se escuchará una señal sonora. Si no se oprime ninguna tecla adicional durante los siguientes 10 segundos, se anulará el ENCENDIDO del cajón calentador.

Colocación de las parrillas del cajón calentador

La parrilla del cajón calentador se puede usar de dos maneras:

- En la **posición elevada** para permitir que los alimentos llanos sean colocados debajo y sobre la parrilla (por ejemplo, panecillos o bizcochos sobre la parrilla y un guiso en cacerola debajo).
- En la **posición inferior** para permitirle colocar alimentos livianos y platos vacíos (por ejemplo, panecillos o pasteles y platos de comida) sobre la parrilla.

Coloque la parrilla del cajón calentador en cualquiera de las posiciones como se muestra abajo (figuras 2 y 3).

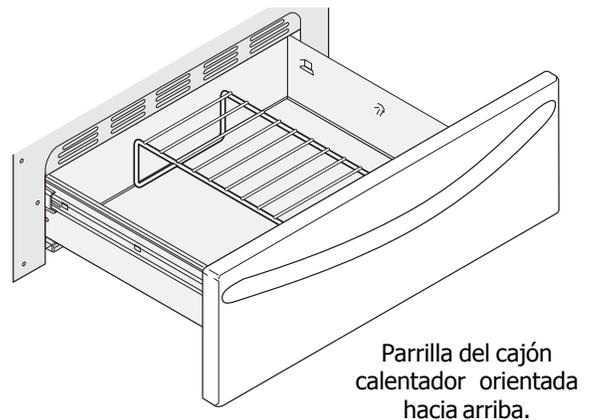


Figura 2

Parrilla del cajón calentador orientada hacia arriba.

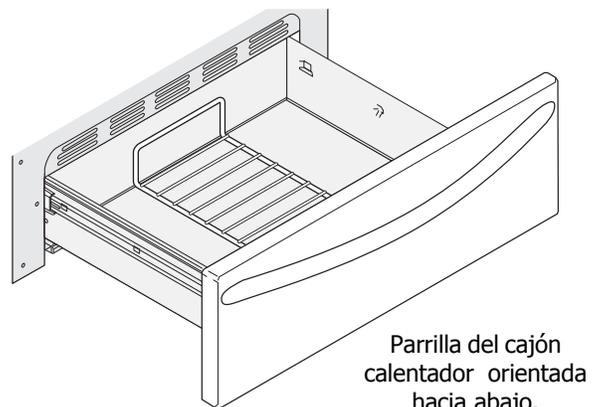


Figura 3

Parrilla del cajón calentador orientada hacia abajo.

Autolimpieza

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

El horno le permite ajustar 3 ciclos diferentes de autolimpieza. El ciclo de limpieza de 3 horas es ideal para limpieza normal; use el ciclo de 2 horas para suciedad leve y el ciclo de 4 horas para suciedad quemada.

➔ IMPORTANTE

Respete las siguientes precauciones de autolimpieza:

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

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

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



Figura 1

AUTOLIMPIEZA

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

Por ejemplo: Para iniciar inmediatamente un ciclo de autolimpieza y/o programar un ciclo de autolimpieza con encendido diferido para que inicie a las 9:00 que termine automáticamente:

- | Paso | Oprima |
|---|--------------|
| 1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día, que no haya NINGUNA parrilla en el horno y que la puerta del horno esté cerrada. | |
| Vaya al paso 5 si desea iniciar el ciclo de autolimpieza inmediatamente. | |
| Siga los pasos 2 al 6 para programar un ciclo de autolimpieza con encendido diferido. | |
| 2. Oprima la tecla " delay start " (encendido diferido). | delay start |
| 3. Introduzca 9 0 0 . | 9 0 0 |
| 4. Oprima la tecla " start " (encendido). | start |
| 5. Oprima la tecla " self clean " (autolimpieza) una vez para un tiempo de limpieza de 3 horas, dos veces para un ciclo de autolimpieza de 4 horas y 3 veces para un ciclo de autolimpieza de 2 horas. | self clean |
| 6. Oprima " start " (encendido). | start |

➔ IMPORTANTE

Tan pronto como se haya programado el control, el cierre motorizado de la puerta comenzará a bloquear la puerta automáticamente. "**door Loc**" se mostrará en la pantalla (vea la figura 1). **NO** abra la puerta del horno cuando "**door Loc**" se muestre en la pantalla (espere 15 segundos hasta que la puerta se bloquee completamente).

Una vez que la puerta se haya bloqueado, "**CLn**" aparecerá en la pantalla para indicar que el horno comenzó el proceso de autolimpieza (Fig. 2).



Figura 1



Figura 2

Cuando el ciclo de autolimpieza haya terminado:

1. La hora del día y "**Hot**" (caliente) aparecerán en la pantalla (vea la Fig.3).
2. Una vez que el horno se haya enfriado por aproximadamente 1 hora, "**Hot**" desaparecerá de la pantalla y "**door OPn**" deberá aparecer (Fig. 4). Cuando se apague este mensaje, podrá abrir la puerta. Tenga **cuidado** y evite posibles quemaduras cuando abra la puerta después de que el ciclo de autolimpieza haya terminado. El horno todavía puede estar **MUY CALIENTE**.



Figura 3



Figura 4

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

1. Oprima la tecla "**cancel**" (anular).
2. Si el ciclo de autolimpieza ha calentado el horno a una temperatura alta, espere el suficiente tiempo para que el horno se enfríe y que "**door OPn**" aparezca en la pantalla (Fig. 4). Cuando se apague este mensaje, podrá abrir la puerta.
3. Vuelva a iniciar el ciclo de autolimpieza una vez que se hayan corregido todas las causas.



PRECAUCIÓN

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

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



NOTAS

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

oprimiendo la tecla **self clean** una vez. La puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que se haya enfriado lo suficiente. Deberá esperar aproximadamente **1 hora adicional** al tiempo que muestra la pantalla antes de poder abrir la puerta.

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

Tabla de recomendaciones de limpieza

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

Mantenimiento de la cubierta

➔ IMPORTANTE

Es esencial la limpieza adecuada y consistente de la cubierta de vidrio cerámico para mantenerla.

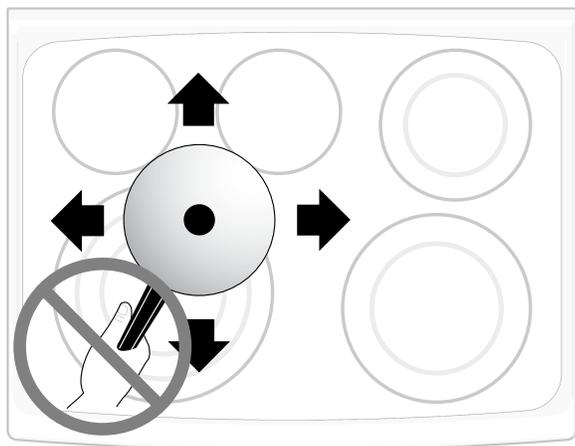
Antes de usar la cubierta por primera vez, aplique un poco de crema de limpieza para cubiertas provista con su nuevo electrodoméstico. Pula con un paño **no abrasivo** o una esponja de limpieza antirayaduras. Esto facilitará la limpieza cuando la superficie de cocción se ensucie al cocinar. La crema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

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

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

No:

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



Limpieza de la cubierta

⚠ PRECAUCIÓN

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

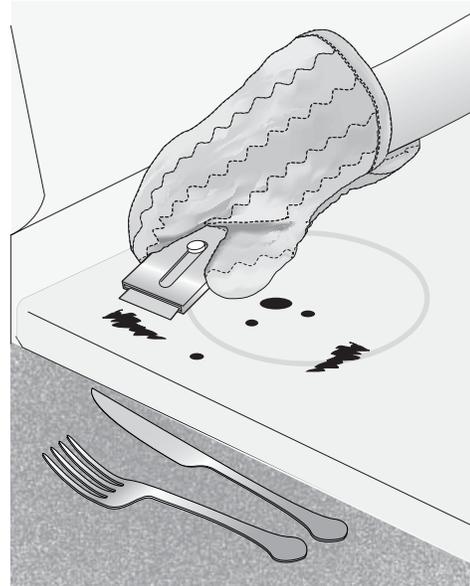
Para las manchas leves a moderadas:

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

Para las manchas fuertes y quemadas:

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

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



Limpieza de la cubierta (cont.)

Plástico o alimentos con alto contenido de azúcar:

Estos tipos de manchas deben ser removidas inmediatamente si ocurre un derrame o se derriten sobre la superficie de la cubierta de vidrio cerámico. Pueden ocurrir daños permanentes (como picaduras sobre la superficie de cocción) si estos derrames no se limpian **inmediatamente**.

Después de APAGAR los elementos superiores, use un raspador con hojilla de afeitar o una espátula de metal usando guantes de hornear y raspe el derrame de la superficie caliente (como se muestra). Permita que la superficie de cocción se enfríe y use el mismo método de limpieza que para las manchas fuertes o quemadas.



ADVERTENCIA

NO use un limpiador sobre la superficie de cocción si la superficie está caliente. Los vapores que se desprendan pueden ser peligrosos para su salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

No use lo siguiente en la cubierta:

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



IMPORTANTE

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

Precaución para el uso del aluminio sobre la cubierta

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

Reinstalación de la luz del horno

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

Para cambiar la bombilla de la luz del horno:

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



PRECAUCIÓN

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

CUIDADO Y LIMPIEZA

Desmontaje y reinstalación de la puerta elevable

PRECAUCIÓN

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

Para retirar la puerta del horno:

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

Para reinstalar la puerta del horno:

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

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

Lea las siguientes recomendaciones:

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

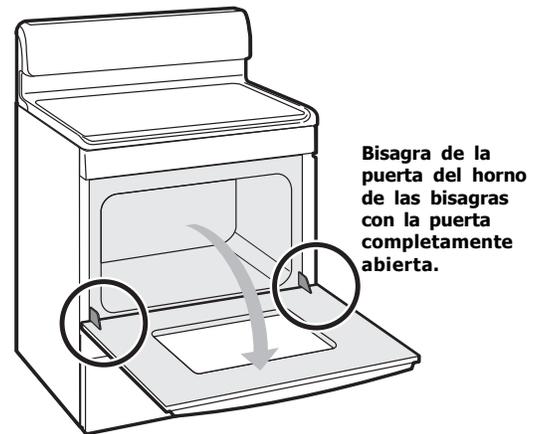


Figura 1

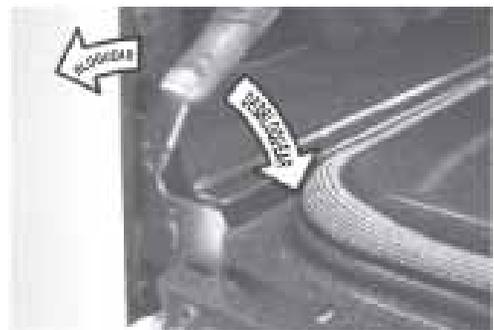


Figura 2

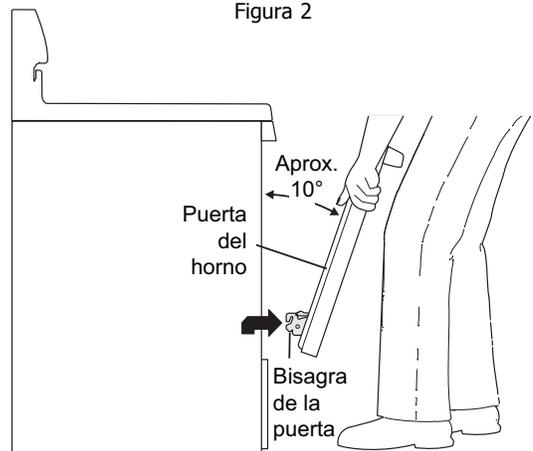


Figura 3

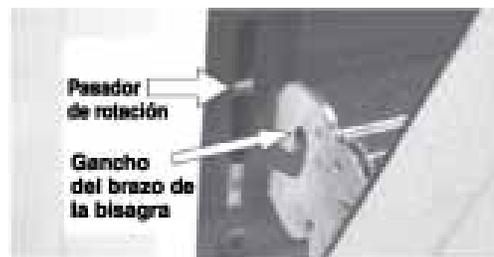


Figura 4

Problema	Solución
Resultados de cocción deficientes.	<ul style="list-style-type: none"> • Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que esté usando la parrilla del horno en la posición correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, vea la sección "Ajuste de la temperatura del horno" en esta guía de uso y cuidado.
El electrodoméstico está desnivelado.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el piso esté nivelado y pueda resistir la estufa de forma adecuada. • Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso. • Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste los tornillos niveladores en la base del electrodoméstico hasta que la parrilla quede nivelada. • Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.
Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	<ul style="list-style-type: none"> • Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico. • La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra.
El elemento superior está demasiado caliente o no está lo suficientemente caliente.	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste de control incorrecto. Asegúrese de que se haya ENCENDIDO el control correcto para el elemento que va a utilizar.
El elemento superior no calienta.	<ul style="list-style-type: none"> • Se usaron utensilios livianos o deformados. Sólo use utensilios planos, balanceados de peso mediano o pesados. Los utensilios planos calientan mejor que los utensilios deformados. Los materiales de los utensilios y el peso de los mismos afectan el calentamiento. Los utensilios de peso mediano y pesados calientan uniformemente. Debido a que los utensilios livianos no calientan de manera uniforme, los alimentos se pueden quemar fácilmente.
La estufa no funciona por completo.	<ul style="list-style-type: none"> • La hora del día no está programada. Primero se debe programar la hora del día para que el horno funcione. Consulte el apartado "Ajuste del reloj" en la sección Ajuste de los controles del horno. • Asegúrese de que el cordón eléctrico o el enchufe estén correctamente conectados. • El cableado de servicio está incompleto. Póngase en contacto con su distribuidor, instalador o técnico autorizado. • Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces del hogar. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local.
La sección del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que los controles estén ajustados correctamente para la función de cocción deseada. Vea la sección Ajuste de los controles del horno en este manual o lea las instrucciones "El electrodoméstico no funciona por completo" en esta lista.
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la luz esté instalada firmemente en el casquillo. También consulte la sección "Cambio y reemplazo de la luz del horno".
El ciclo de autolimpieza no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • El control del horno no está ajustado correctamente. Siga las instrucciones bajo Autolimpieza. • Se interrumpió el ciclo de autolimpieza. Siga los pasos del apartado "Parada o interrupción del ciclo de autolimpieza" en la sección de Autolimpieza.

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO • Soluciones de problemas comunes

Problema	Solución
No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza.	<ul style="list-style-type: none">No se limpió la parte inferior delantera y superior del horno, el marco del horno o las áreas de la puerta fuera de la junta del horno. Estas áreas no entran en el ciclo de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para que se quemen los residuos. Limpie estas áreas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nylon duro y agua o con un restregador de nylon. Trate de no dañar la junta del horno.
Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.	<ul style="list-style-type: none">Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones de asado a la parrilla en la sección "Ajuste de los controles del horno".Asegúrese de que la puerta esté abierta en la posición tope de asar a la parrilla.La carne está demasiado cerca del elemento de asar. Vuelva a colocar la parrilla de asar, de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el elemento. Precaliente el elemento de asar para dorar bien.La carne no fue preparada adecuadamente. Saque el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes con grasa para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra.El inserto y la asadera están colocados al revés y la grasa no está goteando. Siempre coloque el inserto de la asadera con las nervaduras hacia arriba y las ranuras hacia abajo, para permitir que la grasa gotee hacia la asadera (algunos modelos).Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	<ul style="list-style-type: none">Derrames excesivos en el horno. Por ejemplo, esto ocurrirá con derrames de pasteles o grandes cantidades de grasa que queden en la parte inferior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes, vea el párrafo "Función de asado a la parrilla", en la sección "Ajuste de los controles del horno".
El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F" (por ejemplo, "F10")	<ul style="list-style-type: none">El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima la tecla "CANCEL" (anular) para borrar la pantalla y detener las señales sonoras. Intente utilizar la función de horneado o asado nuevamente. Si el código aparece nuevamente, desconecte el suministro eléctrico al electrodoméstico, espere 5 minutos, conecte el electrodoméstico y vuelva a programar el reloj. Intente utilizar la función de horneado o asado nuevamente. Si la falla ocurre nuevamente, anote el código de error y solicite servicio técnico.
Hay rayaduras o abrasiones sobre la superficie de cocción.	<ul style="list-style-type: none">Las partículas ásperas tales como las de sal o arena que queden entre la superficie de cocción y los utensilios pueden causar rayaduras. Asegúrese de que la superficie de cocción y los fondos de los utensilios estén limpios antes de usarlos. Las rayaduras pequeñas no afectan la cocción y se harán menos visibles con el tiempo.Se usaron materiales de limpieza no recomendados para superficies de cocción de vidrio cerámico. Vea el apartado "Mantenimiento y limpieza de la cubierta" en la sección "Cuidado y limpieza" de esta Guía de uso y cuidado.Se usaron utensilios con fondos ásperos. Use utensilios con fondos lisos y planos.
Marcas metálicas en la cubierta.	<ul style="list-style-type: none">Se deslizaron o rasparon utensilios de metal sobre la superficie de cocción. No deslice utensilios de metal sobre la superficie de cocción. Use una crema de limpieza para superficies de cocción de vidrio cerámico para quitar las marcas. Vea el apartado "Limpieza y mantenimiento de la cubierta" en la sección "Cuidado y limpieza".
Hay marcas o puntos marrones en la superficie de la cubierta.	<ul style="list-style-type: none">Se cocinaron derrames sobre la superficie. Use un raspador con hojilla de afeitar para remover el derrame seco. Vea el apartado "Limpieza y mantenimiento de la cubierta" en la sección Cuidado y limpieza.
Hay áreas de decoloración con brillo metálico en la superficie de la cubierta de vidrio cerámico.	<ul style="list-style-type: none">Depósitos minerales de agua y alimentos. Quítelos usando una crema de limpieza para superficies de cocción de vidrio cerámico. Use utensilios con fondos limpios y secos.

GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS GRANDES

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

Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

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

RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES LEGALES

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

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

Si tiene que solicitar servicio técnico

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

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

EE.UU.

1.800.944.9044

Electrolux Major Appliances
North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30907



Canadá

1.800.265.8352

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