



Estufas

Autolimpieza y horno de convección

Manual de uso

Instrucciones de seguridad 2-5

Instrucciones de operación

Horneando o rostizando	11
Guía para asar	12
Envasado de alimentos	9
Reloj y timer	13
Bloqueo de controles	13
Convección	16-20
Trastes	8, 9
Horno	10-28
Sonda	15
Haciendo pruebas	21
Función Sabat	28
Autolimpieza	23, 24
Funciones especiales	25-27
Quemadores de cubierta	6, 7
Termostato	22
Horneando y rostizando por tiempo	14
Mantener templado	21

Cuidado y limpieza

Charola y parrilla para asar	32
Panel de controles	29
Puerta	30
Piso	31
Cubierta de cristal	34, 35
Perillas	29
Foco	31, 32
Cinta para empacar	29
Parrillas	31
Cajón de almacenamiento	32
Superficies	33
Ventilación	29

JS968SKSS
JS968BKBB
JS968BFBB
JS968TKWW
JS900BKBB
JS900SKSS
JS900WKSS
JS900CKCC

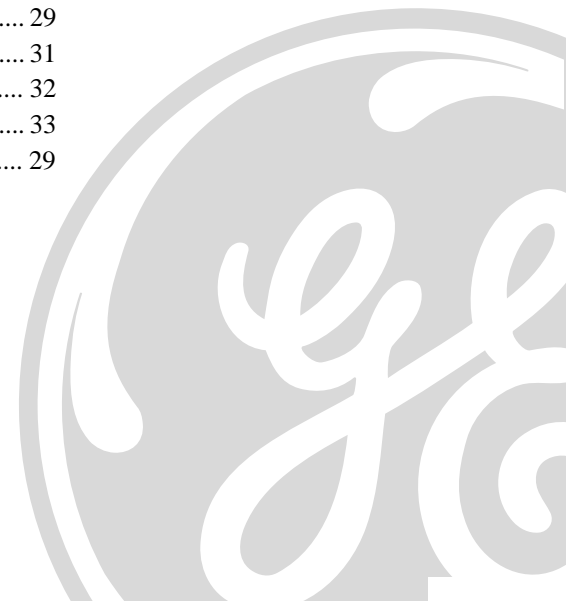
**Consejos para
solucionar problemas.....** 36 - 39

Soporte al consumidor
 Centros de Servicio 43
 Garantía 44

Anote aquí los números de modelo y serie

Puede localizarlos en una etiqueta, por detrás de la puerta abierta del horno en la esquina inferior izquierda del marco de la estufa.

No. de modelo _____
No. de serie _____



INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD. LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR.

⚠️ ADVERTENCIA

Por su seguridad, debe seguirse la información contenida en este manual para minimizar el riesgo de incendio, choque eléctrico o para prevenir daños a las propiedades, lesiones personales o pérdida de la vida.



⚠️ ¡ADVERTENCIA! DISPOSITIVO ANTILADEOS

Todas las estufas pueden ladearse resultando en lesiones.

Estufas tipo cassette: Para evitar el ladeo accidental de la estufa, fíjela al muro y piso instalando el dispositivo Antiladeos incluido.

Para revisar que el dispositivo se encuentre instalado y enganchado apropiadamente, retire el cajón de almacenamiento e inspeccione la pata trasera de nivelación. Asegúrese de que entre firmemente dentro de la ranura.



Estufas tipo drop-in: Para evitar el ladeo accidental de la estufa, asegure la ménsula Antiladeos, bajo la parte trasera de la cubierta.

Para revisar que el dispositivo se encuentre instalado y enganchado apropiadamente, baje la puerta del horno y aplique cuidadosamente una fuerza media en el extremo de la jaladera hasta que detecte movimiento de la estufa. Continúe presionando hasta que ménsula antiladeos se enganche y el movimiento se detenga. Una pequeña cantidad de movimiento es aceptable en la parte trasera de la cubierta de la estufa pero debe permanecer estable y no debe ladearse una vez que la ménsula antiladeos se ha enganchado.



Si usted jala la estufa separándola del muro por cualquier razón, asegúrese de que el dispositivo quede enganchado apropiadamente cuando empuje la estufa de regreso hacia el muro. Si no lo hace, entonces existe el riesgo de que la estufa se voltee causando lesiones si usted o un niño se paran, sientan o recargan sobre la puerta abierta.

Por favor refiérase a la información acerca del dispositivo antiladeos en este manual. La omisión de esta precaución puede resultar en el ladeo de la estufa y lesiones.

MEDIDAS DE SEGURIDAD

Cuando use aparatos eléctricos, deben seguirse medidas básicas de seguridad, incluyendo las siguientes:

- Use este aparato únicamente para el propósito que fue diseñado como se describe en este manual de uso.
- Asegúrese de que el aparato esté debidamente instalado y conectado a tierra por un instalador calificado, de acuerdo con las instrucciones de instalación incluidas.
- Haga que el instalador le muestre la ubicación del disyuntor de circuitos o fusible. Márquelo para facilitar su identificación.
- No intente reparar o sustituir ninguna pieza de su estufa, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otro servicio, debe ser referido a un técnico calificado.
- Antes de efectuar cualquier servicio, desconecte el suministro de energía de la estufa desde el panel de distribución de su casa, retirando el fusible o apagando el disyuntor de circuitos.
- No deje solos a los niños: Los niños no deben dejarse solos o sin atención en una área en donde hay un aparato en uso. No debe permitir nunca que se sienten o paren sobre ninguna parte del aparato.
- No permita que nadie trepe, se pare o cuelgue de la puerta, del cajón de almacenamiento ni de la cubierta. Podrían dañar la estufa y hasta volcarla, causando lesiones personales severas.





¡PRECAUCIÓN!

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

No opere el horno ni los controles de los quemadores de la cubierta si el cristal se encuentra roto. Las salpicaduras de los alimentos o la solución limpiadora pueden penetrar por un panel de control roto generando riesgo de sufrir un choque eléctrico. Contacte inmediatamente a un técnico calificado si el panel de controles de cristal o la cubierta se rompieran.

- No almacene materiales inflamables en un horno ni cerca de la cubierta de cocción.
- **PRECAUCIÓN:** Los artículos de interés para los niños no deben guardarse en gabinetes que se encuentren por encima de una estufa ni sobre el copete de una estufa: Los niños trepando por la estufa para alcanzar dichos artículos pueden lastimarse seriamente.
- Cuando opere el aparato, nunca use ropa suelta ni colgante. Tenga cuidado cuando trate de alcanzar artículos almacenados sobre la estufa. El material inflamable podría incendiarse si entra en contacto con los quemadores eléctricos radiantes o con las resistencias de calentamiento causando quemaduras serenas.
- Use guantes para cocina que estén secos. Los guantes para cocina húmedos o mojados sobre superficies calientes, pueden resultar quemaduras debido al vapor. No deje que los mangos de las cacerolas toquen a los quemadores eléctricos calientes ni a las resistencias de calentamiento. No use una toalla ni otro trapo voluminoso en lugar de los guantes para cocina.
- No use agua contra fuego causado por grasa. Nunca levante una sartén que flamea. Apague los controles. Ahogue una sartén que flamea sobre un quemador, cubriendo completamente la sartén con una tapa que le ajuste bien, con una charola para hornear galletas o con una charola plana. Use un extintor de fuego multipropósitos de químicos secos o de tipo espuma.
La grasa que flamea afuera de una sartén puede extinguirse cubriéndola con bicarbonato de sodio o, si lo tiene disponible con un extintor de fuego multipropósitos de químicos secos o de tipo espuma.
Las flamas en el horno se pueden sofocar por completo cerrando la puerta del horno y apagándolo o usando un extintor de fuego multipropósitos de químicos secos o de tipo espuma.
- Por su seguridad, nunca use su aparato para calentar la habitación.
- No permita que la grasa con la que se cocina ni otros materiales inflamables se acumulen dentro o cerca de la estufa.
- No toque los quemadores eléctricos, los elementos generadores de calor, ni la superficie interior del horno. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes para quemar, a pesar de que luzcan de color oscuro. Durante y después de su uso, no toque ni permita que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los quemadores, con las áreas cercanas a los quemadores o con el área interior del horno; deje primero que transcurra el tiempo suficiente para que se enfríen.
Las superficies potencialmente calientes incluyen a la cubierta, las áreas que ven hacia la cubierta, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura, los rincones alrededor de la puerta del horno.
RECUERDE: La superficie interior del horno podría estar caliente al abrir la puerta.
- No almacene ni use materiales combustibles, gasolina u otros vapores y líquidos inflamables en las cercanías de éste o cualquier otro aparato electrodoméstico.
- Para mantener una buena ventilación y evitar incendios causados por grasa, mantenga limpios la campana y los filtros para grasa.
- Enseñe a los niños que no deben jugar con los controles ni con ninguna otra parte de la estufa.
- Mantenga siempre las toallas y trapos para los platos, los guantes de cocina y otras telas a una distancia segura de la estufa.
- Mantenga siempre los utensilios de madera y plástico así como los alimentos enlatados a una distancia segura de la estufa.
- Mantenga los recubrimientos para muros que son combustibles y las cortinas a una distancia segura de la estufa.



COCINE COMPLETAMENTE LA CARNE ROJA Y LAS AVES...

Cocine completamente la carne roja y las aves: la carne roja hasta una temperatura INTERNA de 72 °C por lo menos y las aves hasta una temperatura INTERNA de 83 °C por lo menos. El cocinar hasta estas temperaturas usualmente protege de enfermedades causadas por los alimentos.



⚠ QUEMADORES ELÉCTRICOS RADIANTES

Use trastes de tamaño apropiado; seleccione trastes que tengan fondos planos lo suficientemente grandes para cubrir el quemador radiante. El uso de trastes más pequeños dejará expuesta una parte del quemador radiante a contacto directo y podría resultar en el incendio de prendas de vestir. La relación apropiada entre traste y quemador radiante mejorará además la eficiencia.

- Nunca deje los quemadores sin atención en posiciones altas de calor. Los derrames por ebullición causan humo así como grasa que puede incendiarse.
 - Solamente ciertos tipos de contenedores de vidrio, vidrio/cerámica, barro u otros contenedores vidriados son apropiados para la cubierta; otros pueden romperse debido al cambio súbito de temperatura.
 - Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el incendio de materiales inflamables y derrames, los mangos de los trastes deben girarse hacia el centro de la estufa sin extenderse sobre quemadores cercanos.
 - Antes de retirar los trastes siempre apague los quemadores.
 - Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana, encienda el ventilador de la campana.
 - Tenga cuidado cuando toque la cubierta. La superficie de cristal de la cubierta retendrá calor después de que los controles han sido apagados.
 - Esté pendiente de los alimentos que se fríen a calor alto o medio.
 - Los alimentos a freír deben estar tan secos como sea posible. La escarcha en alimentos congelados o la humedad en alimentos frescos, puede causar que la grasa hierva y salpique por encima de las paredes de la sartén.
 - Use poca grasa para freír efectivamente. El llenar de más la sartén con grasa puede causar derrames cuando se introducen los alimentos.
 - Si va a usar una combinación de grasas y aceites para freír, entonces mézclelos juntos antes de calentar o a medida que la grasa se derrite lentamente.
 - Siempre caliente lentamente la grasa y observe mientras se calienta.
 - Siempre que sea posible, use un termómetro para grasa para evitar sobrecalentar la grasa más allá del punto en que genera humo.
 - Evite rayar la cubierta de cristal. La cubierta puede rayarse con artículos como instrumentos filosos, anillos u otras joyas, así como los remaches en prendas de vestir.
 - Los rayones grandes o impactos a puertas o cubiertas de cristal puede llevar a que se rompa o astille el cristal.
 - No opere los quemadores eléctricos radiantes si el cristal está roto. Los derrames o las soluciones limpiadoras pueden penetrar por una cubierta rota generando el riesgo de sufrir un choque eléctrico. Contacte inmediatamente a un técnico calificado si la cubierta de cristal se rompe.
 - Nunca use la superficie de la cubierta de cristal como una tabla para cortar.
 - No coloque ni guarde artículos que se puedan derretir o incendiar sobre la cubierta de cristal, incluso cuando no se está usando.
 - Tenga cuidado al colocar cucharas u otros utensilios para mezclar sobre la superficie de la cubierta de cristal cuando está en uso. Podrían calentarse y causar quemaduras.
 - Limpie con cuidado la cubierta. Si usa una esponja o trapo húmedo para limpiar un derrame sobre un quemador caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras causadas por el vapor. Algunos limpiadores pueden producir vapores nocivos si se aplican sobre una superficie caliente.
- NOTA:** Le recomendamos evitar limpiar el área de los quemadores antes de que se hayan enfriado y las luces indicadoras se hayan apagado. **Los derrames de azúcar son la excepción a esto.** Por favor consulte la sección *Limpiando la cubierta de cristal*.
- Cuando la cubierta está fría, use solamente la crema limpiadora CERAMA BRYTE® así como la almohadilla limpiadora CERAMA BRYTE para limpiarla.
 - Para evitar un posible daño a la superficie de cocción, no aplique crema limpiadora a la superficie de cristal mientras esté caliente.
 - Después de la limpieza, use un trapo seco o una toalla de papel para remover los residuos de la crema limpiadora.
 - Lea y siga todas las instrucciones y advertencias en las etiquetas de la crema limpiadora.



⚠ ¡ADVERTENCIA! HORNO

Aléjese de la estufa cuando abra la puerta del horno. El aire caliente o vapor que escapa puede causar quemaduras en manos, cara y/u ojos.

- No caliente recipientes de alimentos sin abrir. La presión puede acumularse y el contenedor podría estallar, causando lesiones.
- Mantenga la ventilación del horno sin obstrucciones.
- Mantenga el horno libre de acumulaciones de grasa.
- Coloque la parrilla del horno en la posición deseada mientras el horno esté frío. Si debe mover las parrillas cuando ya están calientes, no deje que su guante de cocina haga contacto con las resistencias generadoras de calor.
- Cuando use bolsas para cocinar o rostizar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- El jalar las parrillas hasta el tope de bloqueo es muy cómodo cuando necesita levantar alimentos pesados. También es una precaución contra quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta o paredes del horno.
- No use el horno para secar periódico. Si se sobrecalienta, podría incendiarse.
- No use el horno como área para almacenar. Los artículos que se guardan dentro de un horno pueden incendiarse.
- No deje productos de papel, utensilios de cocina o alimentos dentro del horno mientras no se encuentra en uso.
- No use papel aluminio para forrar el piso del horno, excepto como se sugiere en este manual. La instalación inapropiada del papel aluminio puede resultar en riesgo de choque eléctrico o de incendio.



HORNO CON AUTOLIMPIEZA

No use limpiadores para hornos. No debe usarse dentro ni alrededor de ninguna parte del horno ningún limpiador comercial para hornos ni ningún recubrimiento protector para horno. Los residuos de los limpiadores para horno dañarán el interior del horno cuando se usa el ciclo de autolimpieza.

- No limpie el empaque de la puerta. El empaque de la puerta es esencial para obtener un buen sello. Debe tenerse cuidado de no frotar, dañar o mover el empaque.
- Antes de iniciar un ciclo de autolimpieza del horno, retire la charola para asar, la rejilla y otros trastes.
- Asegúrese de limpiar los derrames excesivos antes de iniciar la operación de autolimpieza.
- Si el modo de autolimpieza falla, apague el horno y desconecte el suministro de energía eléctrica. Haga que un técnico calificado dé servicio al horno.
- Limpie solamente las partes enlistadas en este manual.

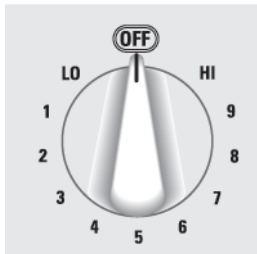


Lea y siga cuidadosamente esta información de seguridad

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Usando los quemadores de la cubierta

A lo largo de este manual, las características y apariencia pueden variar con respecto a las de su modelo.



Asegúrese de girar la perilla a la posición APAGADO (OFF) cuando termine de cocinar.

Cómo seleccionar una posición

Empuje la perilla hacia adentro y gírela en cualquier dirección, hasta la posición que desee.

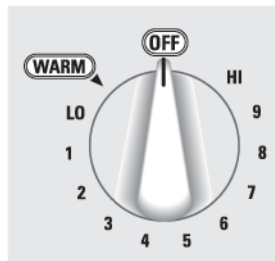
Al llegar a las posiciones APAGADO (OFF) y ALTO (HI) el control produce un clic. Usted puede escuchar unos clics tenues durante la cocción, lo que indica que el control está manteniendo el nivel de potencia que usted estableció.

El indicador luminoso SUPERFICIE CALIENTE (HOT COOKTOP) se enciende cuando se enciende cualquier quemador eléctrico radiante y permanece encendido hasta que la superficie se enfría hasta unos 65,5 °C

La luz indicadora de superficie caliente:

- Se enciende cuando la unidad está caliente para el tacto.

- Permanece encendida aún después de apagar la unidad.
- Está encendida hasta que la unidad se enfría hasta unos 65,5 °C



La posición TIBIO (WARM) del quemador TRASE-RO derecho mantiene tibios los alimentos ya cocinados y calientes hasta que usted está listo para servirlos. No la use para calentar alimentos fríos.



GUÍA DE LA ZONA PARA MANTENER LOS ALIMENTOS CALIENTES (WARMING ZONE)

POSICIÓN	ALIMENTO
1 (Baja)	Pan, postres
2 (Media)	Chocolate, mantequilla
2 (Media)	Salsas, estofados, sopas de crema
2 (Media)	Vegetales
3 (Alta)	Sopas (líquido)
3 (Alta)	Té o café

La guía de la zona para mantener los alimentos calientes sirve como referencia solamente y la POSICIÓN que usted necesite, dependerá de la cantidad y tipo de alimentos, la temperatura inicial de los alimentos y la cantidad de tiempo de espera.

Usando la Zona para mantener los alimentos calientes (en algunos modelos)

La zona para mantener los alimentos calientes (Warming Zone), ubicada el centro de la superficie de la cubierta de cristal, mantendrá los alimentos calientes, ya cocinados, a temperatura de servicio. Comience siempre con alimentos calientes. No la use para calentar alimentos fríos. El colocar alimentos sin cocinar o fríos sobre la zona para mantener los alimentos calientes podría resultar en enfermedades causadas por los alimentos.

1. Presione el botón ZONA PARA MANTENER CALIENTE POSICIÓN•APAGADO (WARMING ZONE SET-OFF).
2. Presione los botones numéricos 1, 2 o 3 para seleccionar la posición de calor baja (1), media (2) o alta (3).
3. Presione el botón INICIO (START).

Para apagar la zona para mantener los alimentos calientes, presione el botón ZONA PARA MANTENER CALIENTE POSICIÓN•APAGADO (WARMING ZONE SET-OFF) hasta que la palabra "WARMER" (CALENTADOR) desaparezca de la pantalla.

Para obtener los mejores resultados, todos los alimentos sobre la zona para mantener los alimentos calientes deben cubrirse con una tapa o papel aluminio. Cuando se mantienen calientes postres o pan, debe ventilarse la cubierta para permitir que la humedad escape.

Siempre use guantes o almohadillas para cocina para remover los alimentos de la zona para mantener calientes los alimentos, ya que los trastes y platos estarán calientes.

PRECAUCIÓN: No deje alimentos sobre la zona para mantener calientes los alimentos por más de dos horas.

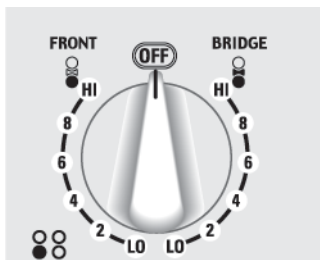
NOTA: La zona para mantener calientes los alimentos no brillará de color rojo como los quemadores para cocinar.

La palabra "HOT" (CALIENTE) será mostrada cuando la superficie de cristal está caliente y permanecerá encendida hasta que la superficie esté lo suficientemente fría para tocarse.

NOTA: las posiciones bajas no calentarán la superficie de cristal lo suficiente para que la luz indicadora "HOT" (CALIENTE) se encienda.

Una luz indicadora ENCENDIDO (ON) de la zona para mantener calientes los alimentos se encenderá cuando la unidad está encendida.

- No use película de plástico para cubrir los alimentos. El plástico puede derretirse sobre la superficie y será muy difícil de limpiar.
- Use solamente trastes recomendados para cocinar sobre la cubierta de una estufa.

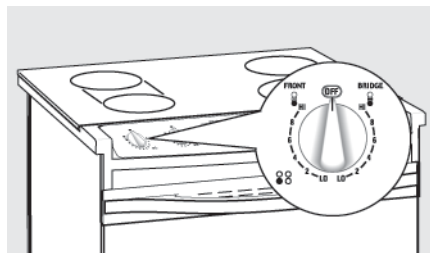


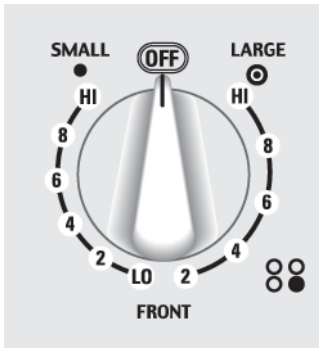
Usando el quemador puente

Para usar el quemador puente, gire la perilla de control izquierda frontal hasta la posición PUENTE (BRIDGE).

Para obtener una operación puente completa de los quemadores de la cubierta, encienda también el quemador izquierdo trasero.

Para usar solamente el quemador de cubierta frontal, gire la perilla de control hacia las posiciones marcadas "FRONT" (FRENTE).



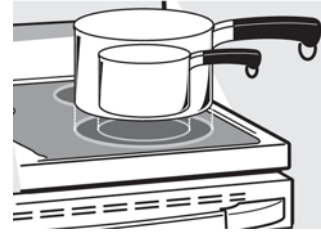


Perilla de control Dual

El quemador derecho frontal tiene 2 tamaños de cocción para seleccionar de manera que usted puede hacer coincidir el tamaño del quemador con el tamaño del traste que va a usar.

Para usar el quemador de cubierta pequeño (15,2 cm), gire la perilla de control hacia las posiciones **PEQUEÑO (SMALL)**.

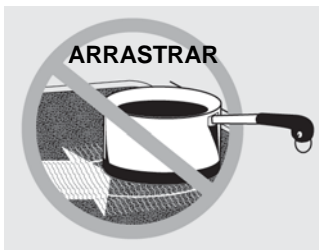
Para usar el quemador de cubierta grande (22,9 cm), gire la perilla de control hacia las posiciones **GRANDE (LARGE)**.



Nunca cocine sobre el cristal directamente. Siempre use trastes.



Siempre coloque la cacerola al centro del quemador sobre el que va a cocinar.



Acerca de los quemadores eléctricos radiantes ...

La cubierta radiante cuenta con unidades de calentamiento que se encuentran por debajo de una superficie tersa de cristal.

NOTA: Es normal percibir un ligero olor cuando se usa una cubierta de cristal por primera vez. Este olor es causado por el calentamiento de las partes nuevas y de los materiales de aislamiento y desaparecerá en un tiempo corto.

NOTA: En modelos con cubiertas de color claro, es normal que las zonas de la cubierta cambien de color cuando se calientan o enfrían. Esto es temporal y desaparecerá mientras el cristal se enfría hasta la temperatura ambiente.

El quemador alterna ciclos de encendido y apagado para mantener la posición de calor establecida por el control.

Es seguro colocar trastes calientes sobre la superficie de cristal aún cuando la superficie está fría.

Aún después de apagar los quemadores de la cubierta, la cubierta de cristal retiene suficiente calor como para seguir cocinando. Para evitar cocer de más los alimentos, retire las cacerolas de los quemadores de la cubierta cuando los alimentos ya estén cocinados. Evite colocar cualquier objeto sobre la superficie de la cubierta a menos que ya se haya enfriado por completo.

- Las manchas causadas por agua (depósitos minerales) son removibles usando la crema limpiadora o vinagre blanco sin diluir.
- El uso de limpiadores para ventanas podría dejar una película iridiscente sobre la cubierta. La crema limpiadora removerá esta decoloración.
- No almacene artículos pesados por encima de la cubierta. Si caen sobre la cubierta, podrían causar daños.
- No use la superficie de la cubierta como tabla para cortar.

No deslice trastes a través de la cubierta ya que podría rayar el cristal; el cristal es resistente a los rayones, más no a prueba de rayones.

Limitador de Temperatura

Cada quemador eléctrico radiante tiene un limitador de temperatura.

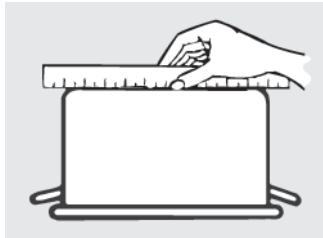
El limitador de temperatura protege a la cubierta de cristal de calentarse demasiado.

El limitador de temperatura puede apagar temporalmente los quemadores si:

- Una cacerola hierve hasta secarse.
- El fondo de la cacerola no es plano.
- La cacerola está descentrada.
- No hay una cacerola sobre el quemador.

Seleccionando el tipo de trastes

La siguiente información le ayudará a seleccionar trastes que le proporcionen un buen desempeño para cocinar sobre cubiertas de cristal.



Revise que las cacerolas tengan fondo plano usando una regla.



No se recomiendan las cacerolas con fondos redondeados, curvos, ondulados o deformes.

Acero Inoxidable:
recomendado

Aluminio:
se recomienda el pesado

Buena conductibilidad. Los residuos de aluminio lucen algunas veces como rayones sobre la cubierta, pero se pueden remover si se limpian inmediatamente. Debido a su bajo punto de fusión, no debe usarse aluminio ligero y delgado.

Fondo de Cobre:
recomendado

El cobre puede dejar residuos que lucen como rayones. Los residuos pueden removerse siempre que limpie inmediatamente la cubierta. Sin embargo, no permita que estas cacerolas hiervan hasta secarse. El metal sobrecalentado podría pegarse a las cubiertas de cristal. El fondo de cobre sobrecalentado de una cacerola dejará residuos que mancharán permanentemente la cubierta si no se remueven inmediatamente.

Hierro fundido recubierto de esmalte porcelanizado
recomendado

Siempre que el traste esté recubierto completamente con esmalte porcelanizado, se recomiendan estos trastes. Se recomienda tener cuidado con trastes de hierro fundido que no están recubiertos totalmente con esmalte porcelanizado terso, ya que podría rayar la cubierta de vitrocerámica.

Vitrocerámica:

se puede usar, aunque no es recomendable

Bajo desempeño. Puede rayar la superficie.

Barro:

se puede usar, aunque no es recomendable

Bajo desempeño. Puede rayar la superficie.

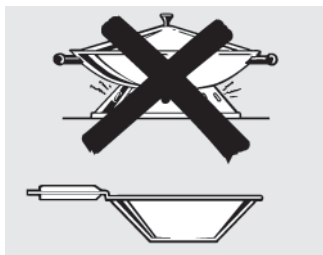
Consejos para el envasado casero de alimentos:

Asegúrese de que el envasador de conservas esté centrado sobre el quemador.

Asegúrese de que el fondo del envasador sea plano.

Utilice recetas y procedimientos de fuentes confiables. Estas están disponibles con fabricantes como Ball® y Kerr®, así como en el Servicio de Extensión del Departamento de Agricultura.

Para prevenir quemaduras causadas por el vapor o calor, tenga cuidado al envasar conservas.



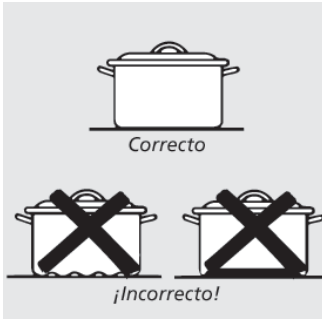
Use sartenes wok de fondo plano solamente.

Cocinando en una sartén Wok

Recomendamos usar woks de fondo plano solamente. Están disponibles en su tienda de venta al menudeo local.

No use sartenes wok de fondo redondo. Usted puede quemarse seriamente si el wok se voltea.

Observe los siguientes puntos cuando envase alimentos



Nota: Se requiere usar envasadores de fondo plano para cubiertas de cristal.

Las cacerolas que se extienden 2,5 cm hacia afuera de los círculos de los quemadores de la cubierta no son recomendables para cocinar sobre la cubierta. Sin embargo, cuando se envasa usando un baño de agua (baño María) o en un envasador de presión, entonces pueden usarse cacerolas de diámetro más grande. Esto se debe a que las temperaturas del agua hirviendo (aún bajo presión) no son dañinas para las superficies de la cubierta que rodean a los quemadores.

SIN EMBARGO NO USE ENVASADORES DE DIÁMETRO GRANDE NI OTRAS CACEROLAS DE DIÁMETRO GRANDE PARA FREÍR O HERVIR ALIMENTOS QUE NO SEA AGUA. La mayoría de los jarabes o mezclas de salsas, así como todos los tipos de frituras, se cocinan a temperaturas mucho más elevadas que las que se requieren para hervir agua. Dichas temperaturas, pueden dañar eventualmente las superficies de la cubierta de cristal.

1. Asegúrese de colocar el envasador sobre el centro del quemador. Si su cubierta o su ubicación no permite centrar el envasador en el quemador, entonces use cacerolas de diámetro más pequeño para obtener buenos resultados.
2. Deben usarse envasadores de fondo plano. No use envasadores cuyos fondos tengan rebordes u ondas (que se encuentran frecuentemente en trastes de hierro esmaltado) debido a que no hacen contacto suficiente con los quemadores de la cubierta y les lleva mucho tiempo hervir el agua.
3. Cuando envase alimentos, use recetas y procedimientos provenientes de fuentes confiables. Puede obtener recetas y procedimientos confiables con el fabricante de su envasador; con fabricantes de frascos de vidrio para envasar alimentos como Ball® y Kerr®.

4. Recuerde que el envasado de alimentos es un proceso que genera grandes cantidades de vapor. Para evitar quemaduras causadas por vapor o calor, tenga cuidado al envasar los alimentos.

NOTA: Si su casa tiene voltaje bajo, entonces el envasado de alimentos puede llevar más tiempo del esperado, a pesar de que se hayan seguido cuidadosamente las instrucciones. El tiempo del procedimiento será más corto si:

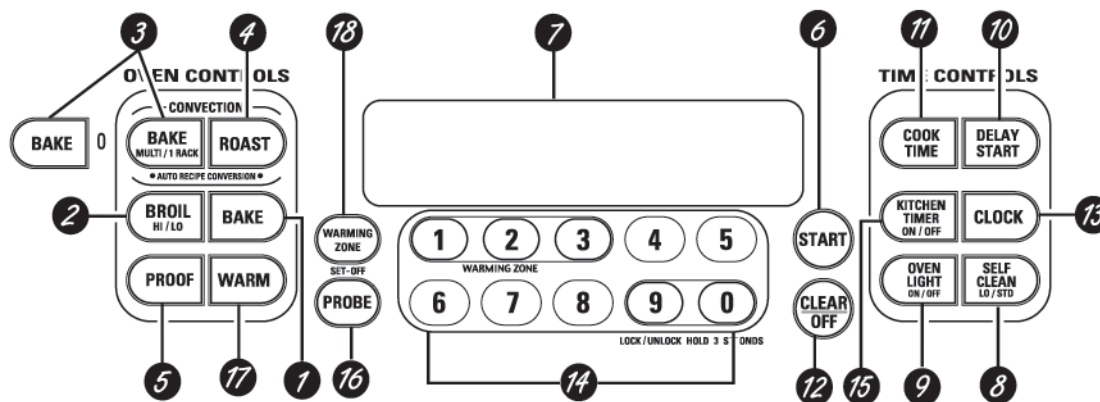
- (1) Se usa un envasador a presión y
- (2) comienza usando agua CALIENTE para calentar cantidades grandes de agua.

PRECAUCIÓN:

- El envasado de alimentos seguro requiere que los microorganismos dañinos sean destruidos y que los frascos sean sellados completamente. Cuando se envasan alimentos en un envasador de tipo baño de agua (baño María), debe mantenerse un hervor suave pero firme durante el tiempo requerido. Cuando se envasan alimentos en un envasador a presión, entonces debe mantenerse la presión durante el tiempo requerido.
- Después de que usted ha ajustado los controles, es muy importante asegurarse de que el hervor prescrito o nivel de presión sean mantenidos durante el tiempo requerido.
- Ya que usted debe asegurarse de procesar los frascos para envasar durante el tiempo prescrito, sin interrupciones durante este tiempo, no envase alimentos en ningún quemador de la cubierta si el fondo de su envasador no es plano.

Usando los controles del horno

A lo largo de este manual, las funciones y la apariencia pueden variar con respecto a las de su modelo.



Las funciones y apariencia pueden variar.

Funciones y posiciones para el control del horno, reloj y timer

1. Botón HORNEAR (BAKE)

Presione este botón para seleccionar la función de hornear.

2. Botón ASAR ALTO/BAJO (BROIL HI/LO)

Presione este botón para seleccionar la función de asar.

3. Botón HORNEAR POR CONVECCIÓN (CONVECTION BAKE)

Presione este botón para seleccionar hornear con la función de convección.

4. Botón ROSTIZAR POR CONVECCIÓN (CONVECTION ROAST)

Presione este botón para seleccionar rostizar con la función de convección.

5. Botón PRUEBA (PROOF)

Presione este botón para seleccionar un ambiente templado útil para levantar productos de levadura.

6. Botón INICIO (START)

Debe presionarse para iniciar cualquier función de cocción o limpieza.

7. Pantalla

Muestra la hora del día, la temperatura del horno, muestra si el horno se encuentra en el modo de hornear, asar o en el de autolimpieza así como los tiempos programados para el timer o para las operaciones automáticas del horno.

Si "F y un número o letra" parpadea en la pantalla y el control del horno emite señales, esto indica un código de error de función. Presione el botón BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF). Permita que el horno se enfríe por una hora. Coloque al horno de nuevo en operación. Si el código de error de función se repite, entonces desconecte la energía que alimenta al horno y llame al servicio.

Si su horno fue programado para una operación controlada por tiempo y ocurre un apagón, entonces el reloj así como todas las funciones programadas deben reprogramarse.

La hora del día parpadea en la pantalla cuando ha ocurrido un apagón.

8. Botón AUTOLIMPIEZA LO/STD (SELF CLEAN LO/STD)

Presione este botón para seleccionar la función de autolimpieza. Consulte la sección *Usando el horno de autolimpieza*.

9. Botón LUZ DE HORNO ENCENDER/APAGAR (OVEN LIGHT ON/OFF)

Presione este botón para encender o apagar la luz del horno.

10. Botón RETRASAR INICIO (DELAY START)

Úselo junto con los botones **TIEMPO DE COCCIÓN (COOK TIME)** o **AUTOLIMPIEZA LO/STD (SELF CLEAN LO/STD)** para programar el horno para que inicie y se detenga automáticamente a una hora establecida por usted.

11. Botón TIEMPO DE COCCIÓN (COOK TIME)

Presione este botón y después los botones numéricos para establecer la cantidad de tiempo que desea cocinar sus alimentos. El horno se apagará cuando el tiempo de cocción se termina.

12. Botón BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF)

Presione este botón para cancelar **TODAS** las operaciones del horno excepto el reloj y el timer.

13. Botón RELOJ (CLOCK)

Presione este botón antes de programar la hora del día.

14. Botones numéricos

Úselos para programar cualquier función que requiera números como la hora del día en el reloj, el timer, la temperatura del horno, la temperatura interna de los alimentos, la hora de inicio y duración de la operación para hornear por tiempo y para la autolimpieza.

15. Botón TIMER DE COCINA ENCENDER/APAGAR (KITCHEN TIMER ON/OFF)

Presione este botón para seleccionar la función de timer.

16. Botón SONDA (PROBE)

Presione este botón cuando use la sonda para cocinar alimentos.

17. Botón MANTENER CALIENTE (WARM)

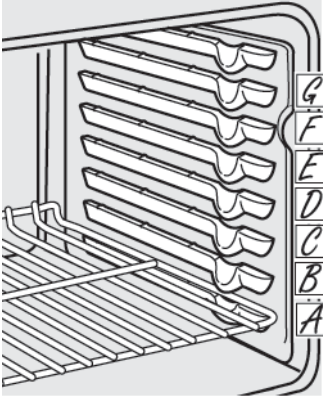
Presione este botón para mantener calientes los alimentos ya cocinados. Consulte la sección *Cómo programar el horno para mantener los alimentos calientes*.

18. Botón ZONA PARA MANTENER CALIENTE (WARMING ZONE)

Presione este botón cuando use el quemador central de la cubierta para mantener calientes los alimentos hasta el momento en que vaya a servirlos.

Usando el horno.

Para evitar posibles quemaduras coloque las parrillas en la posición deseada antes de encender el horno.



El horno tiene 7 posiciones para parrillas.

Antes de que usted inicie...

Las parrillas tienen topes, de manera que cuando se colocan correctamente sobre los soportes, se detienen antes de salir por completo, y no se ladean.

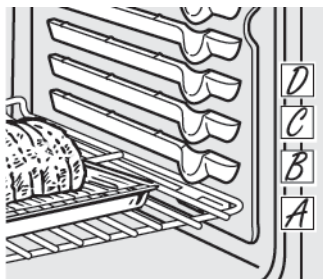
Cuando se colocan y retiran trastes, jale hacia afuera la parrilla hasta que se detenga.

En algunos modelos, la resistencia que genera calor para hornear se encuentra bajo el piso del horno. No coloque alimentos sobre el piso del horno para cocinarlos.

Para remover una parrilla, jálela hacia usted, incline el extremo frontal hacia arriba y jálela hacia afuera.

Para reinstalarla, coloque el extremo de la parrilla (topes de bloqueo) sobre el soporte, incline hacia arriba el frente y empuje la parrilla hacia adentro.

PRECAUCIÓN: Cuando usted usa la parrilla en la posición más baja (A) tendrá que tener precaución al jalarla hacia afuera. Recomendamos jalar la parrilla unos centímetros y entonces, usando dos guantes para cocina, saque la parrilla tomando los laterales de la misma. La parrilla se encuentra en una posición baja y usted puede quemarse si coloca su mano a la mitad de la parrilla y la jala hasta afuera. Tenga mucho cuidado de no quemar su mano con la puerta cuando use la parrilla en la posición más baja (A).



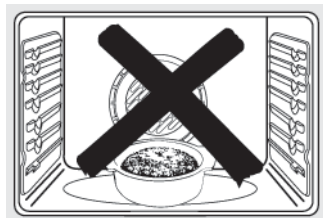
Cómo programar el horno para hornear o rostizar

1. Presione el botón **HORNEAR (BAKE)**.
2. Presione los botones numéricos para programar la temperatura deseada.
3. Presione el botón **INICIO (START)**.
4. Revise sus alimentos en el tiempo mínimo que indica la receta. Hornee por más tiempo si es necesario.
5. Presione el botón **BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF)** al completar la cocción.

NOTA: Un ventilador puede encenderse y apagarse automáticamente para enfriar las partes internas. Esto es normal, y el ventilador puede continuar trabajando aún después de apagar el horno.

Tipo de alimento	Posición de parrilla
Pay congelado (sobre una charola para hornear galletas)	C o D
Pastel Angel	B
Rosca o pastel sencillo con pasas	B
Bizcochos, muffins, brownies, galletas, panqués, pasteles de capas, pays	C o D
Guisado de carne y verduras	C o D
Pavo	A

Si hornea cuatro capas de un pastel al mismo tiempo, coloque dos capas en la parrilla B y dos capas en la parrilla D. Traslape las charolas sobre las parrillas de manera que una no se encuentre directamente por encima de la otra.



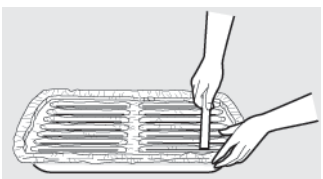
No coloque los alimentos directamente sobre el piso del horno.

Precalentado y colocación de charolas

Precaliente el horno si la receta lo pide. El precalentamiento es necesario para obtener buenos resultados al hornear pasteles, galletas, postres y panes.

Para precalentar, programe el horno a la temperatura correcta. El control emitirá un bip cuando el horno ya esté precalentado y la pantalla mostrará la temperatura que usted programó. Esto tomará de 15 a 20 minutos aproximadamente.

Los resultados de horneado serán mejores si las charolas para hornear están centradas en el horno lo más posible. Si hornea más de una charola, acomódelas de manera que cada una tenga de 25 mm a 38 mm de espacio a su alrededor.



Corte ranuras en el papel aluminio justamente como en la rejilla.

Papel aluminio

Puede usar papel aluminio para forrar la charola y rejilla del asador. Sin embargo debe moldear apretadamente el papel aluminio contra la rejilla y debe cortar las ranuras justo como en la rejilla.

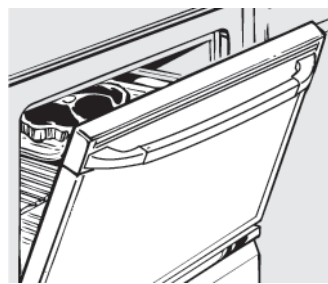
Sin las ranuras, entonces el papel aluminio evitará que la grasa y los jugos de la carne sean drenados hacia el interior de la charola del asador. Los jugos pueden calentarse lo suficiente como para incendiarse. Si usted no corta las ranuras, entonces usted estará esencialmente friendo, no asando.

Nunca cubra el piso del horno con papel aluminio.

Nunca cubra por completo una parrilla con papel aluminio. Esto estorbará a la circulación de calor y resultará en un horneado pobre.

Puede usarse una hoja de papel aluminio más pequeña para atrapar derrames colocándola en una parrilla más abajo varios centímetros por debajo del alimento.

Usando el horno.



Si su estufa está conectada a 208 V entonces puede asar filetes a término "crudo" precalentando el asador y colocando la parrilla del horno una posición más alta.

Cómo programar el horno para asar

Deje la puerta abierta hasta la posición de tope para asar. La puerta permanece abierta por sí sola y a pesar de esto se mantiene la temperatura apropiada en el horno.

NOTA: Pueden asarse los alimentos con la puerta cerrada pero no se dorarán ya que la resistencia del horno alternará ciclos encendiéndose y apagándose.

1. Coloque la carne o pescado sobre la rejilla para asar y esto a su vez en la charola para asar.
2. Siga las posiciones sugeridas para la parrilla mostradas en la Guía para Asar.

3. Presione una sola vez el botón **ASAR ALTO/BAJO (BROIL HI/LO)** para Asar alto.

Para cambiar a Asar bajo, presione otra vez el botón **ASAR ALTO/BAJO (BROIL HI/LO)**.

Use **ASAR BAJO (LO BROIL)** para cocinar por completo alimentos como aves o cortes gruesos de carne roja, sin dorarlos de más.

4. Presione el botón **INICIO (START)**.
5. Al terminar de asar, presione el botón **BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF)**.

El tamaño, peso, espesor, temperatura inicial y su preferencia para el término de cocción afectarán los tiempos de asado. Esta guía se basa en carne a temperatura de refrigerador.

† El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América declara "La carne término crudo es popular, pero usted debe saber que el cocinarla hasta 60 °C solamente, significa que algunos organismos que envenenan a los alimentos pueden sobrevivir".

Guía para asar

Alimento	Cantidad y/o grosor	Posición de parrilla	Tiempo primer lado (min.)	Tiempo segundo lado (min.)	Comentarios
Res molida	454 g (4 croquetas) de 12,7 mm a 19 mm de grueso	D	13	8	Acomódelas espaciadas uniformemente.
	1814 g (12 croquetas)	D	15	11	
Filetes de res					
Crudos†	19 mm a 25,4 mm de grueso	F	6	4	Es difícil cocinar a término crudo filetes de menos de 19 mm de espesor. Rebane la grasa.
Término medio	454 g a 680 g	E	8	6	
Bien cocidos		E	10	8	
Crudos†	38,1 mm de grueso	D	10	8	
Término medio	907 g a 1135 g	D	15	10-12	
Bien cocidos		D	20	20	
Pollo					
	1 completo cortado 907 g a 1135 g abierto a lo largo	C	25	25	Barnice cada lado con mantequilla derretida. Ase primero el lado de la piel hacia abajo.
	2 Pechugas	C	25	15	
Pan					
Pan (tostada)	2 a 4 rebanadas	F	3	1	Acomódelos espaciados uniformemente. Coloque los Muffins ingleses con el lado cortado hacia arriba y barnice con mantequilla si lo desea.
Muffin inglés	2 (abiertos)	F	3-4		
Colas de langosta	2-4	C	18-20	No volteo	Corte a través de la parte trasera de la concha. Abra la concha. Barnice con mantequilla derretida antes de asar y a la mitad del tiempo de asar.
Filetes de pescado	454 g (6,3 a 12,7 mm de grueso)	E	5	5	Manipule y volteo cuidadosamente. Si lo desea, barnice con mantequilla al limón antes y durante la cocción.
Salmón					
Bisteces	2 (25,4 mm grueso)	E	10	5	Voltee cuidadosamente. No volteo la piel hacia abajo.
Filetes	2 (12,7 mm a 19 mm grueso)	E	10		
Rebanadas jamón (precocido)	12,7 mm de grueso	D	6	6	
	25,4 mm de grueso	D	8	8	
Chuletas de puerco	2 (12,7 mm de grueso)	D	10	10	Rebane la grasa
Bien cocidas	2 (25,4 mm de grueso) 454 g aproximadamente	D	15	15	
Chuletas de cordero					
Término medio	2 (25,4 mm de grueso) unos	E	7	4	Rebane la grasa
Bien cocidas	284 g a 340 g	E	10	9	
Término medio	2 (38,1 mm de grueso) unos	E	9	6	
Bien cocidas	454 g	E	14	10	

Usando el reloj, el timer y el bloqueo de control.



Asegúrese de que el reloj se encuentre ajustado con la hora correcta del día.

Para ajustar el reloj

El reloj debe ajustarse a la hora correcta del día para que las funciones automáticas por tiempo del horno, funcionen apropiadamente. La hora del día no puede cambiarse durante un horneado por tiempo ni durante un ciclo de auto-limpieza.

1. Presione el botón **RELOJ (CLOCK)**.
2. Presione los botones numéricos.
3. Presione el botón **INICIO (START)**.



El timer funciona como timer de minutos solamente. El timer no controla las operaciones del horno. La cantidad máxima de tiempo que puede programarse para el timer es de 9 horas y 59 minutos

Para programar el timer

1. Presione el botón **TIMER DE COCINA ENCENDIDO/APAGADO (KITCHEN TIMER ON/OFF)**.
2. Presione los botones numéricos hasta que la pantalla muestre la cantidad de tiempo que usted desea. Por ejemplo, para programar 2 horas con 45 minutos, presione 2, 4 y 5 en ese orden.
Si comete un error presione el botón **TIMER DE COCINA ENCENDIDO/APAGADO (KITCHEN TIMER ON/OFF)** y comience de nuevo.
3. Presione el botón **INICIO (START)**.

Después de presionar el botón **INICIO (START)**, la palabra **SET** desaparece; esto le dice que la cuenta regresiva ha comenzado, aunque la pantalla no cambie sino hasta que haya transcurrido un minuto. No se muestran los segundos en la pantalla sino hasta que se cuenta el último minuto.

4. Cuando el timer alcanza :00, el control emite 3 bips, seguido de un solo bip cada 6 segundos hasta que usted presione el botón **TIMER DE COCINA ENCENDIDO/APAGADO (KITCHEN TIMER ON/OFF)**.

El tono cada 6 segundos puede cancelarse siguiendo los pasos en la sección Funciones especiales del control del horno bajo Tonos al finalizar un ciclo controlado por tiempo.

Para reinicializar el timer

Si la pantalla aún muestra el tiempo restante, usted puede cambiarla presionando el botón **TIMER DE COCINA ENCENDIDO/APAGADO (KITCHEN TIMER ON/OFF)**, después presione los botones numéricos hasta que la pantalla muestre el tiempo que usted desea.

Si el tiempo restante no está en la pantalla (la pantalla muestra el reloj o la hora para retrasar el inicio o el tiempo de cocción), entonces llame el tiempo restante presionando el botón **TIMER DE COCINA ENCENDIDO/APAGADO (KITCHEN TIMER ON/OFF)** y presionando después los botones numéricos para ingresar el tiempo nuevo que usted desea.

Para cancelar el timer

Presione dos veces el botón **TIMER DE COCINA ENCENDIDO/APAGADO (KITCHEN TIMER ON/OFF)**.

Bloqueo de controles

El control le permite bloquear los botones de manera que no puedan activarse al ser presionados.

Para bloquear y desbloquear los controles:

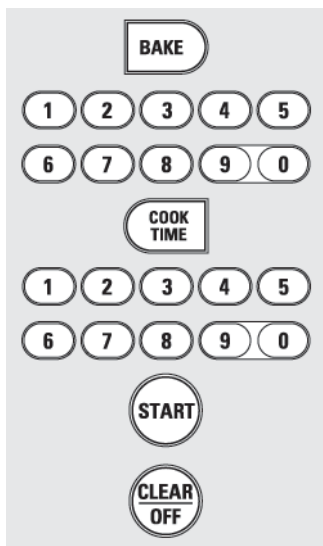
1. Presione los botones 9 y 0 al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre LOC ON (BLOQUEADO).
2. Para desbloquear el control, presione los botones 9 y 0 al mismo tiempo durante 3 segundos, hasta que la pantalla muestre LOC OFF (DESBLOQUEADO).

Cuando esta función está activada y se presionan los botones, el control emite un bip y la pantalla muestra LOC ON (BLOQUEADO).

- El modo de bloqueo de control afecta a todos los botones que se presionan. Ningún botón funcionará cuando esta función está activada.
- El ajuste será retenido en memoria después de un apagón.

Usando las funciones de horneado y rostizado por tiempo

NOTA: los alimentos que se estropean fácilmente, como la leche, huevos, pescado, rellenos, las aves y el puerco no deben dejarse reposar más de 1 hora antes o después de cocinarlos. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada ya que el calor del foco acelera el crecimiento de las bacterias nocivas.



Cómo establecer un inicio inmediato y apagado automático

El horno se encenderá inmediatamente y cocinará durante un periodo de tiempo seleccionado. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

1. Presione el botón **HORNEAR (BAKE)**.
2. Usando los botones numéricos, ingrese la temperatura deseada.
3. Presione el botón **TIEMPO DE COCCIÓN (COOK TIME)**.

NOTA: Si su receta requiere de un precalentamiento, entonces podría necesitar agregar tiempo adicional al tiempo de cocción.

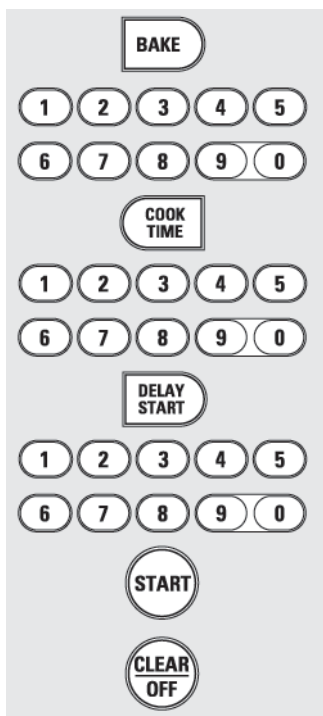
4. Usando los botones numéricos, ingrese el tiempo de horneado deseado. Se mostrarán la temperatura del horno y el tiempo de cocción que usted ingresó.
5. Presione el botón **INICIO (START)**.

La pantalla muestra la temperatura cambiando (comenzando desde 100 °F) y el tiempo de cocción. La pantalla comienza a cambiar una vez que la temperatura alcanza 100 °F

El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programado, entonces se apaga automáticamente, a menos que se haya programado la función Mantener Caliente (Warm) o Cocinar y Esperar (Cook and hold).

Dependiendo de su modelo consulte la sección *Programa el horno para mantener calientes los alimentos* o *Funciones especiales del control del horno*.

Presione el botón **BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF)** para borrar la pantalla.



Cómo establecer un inicio retrasado y apagado automático

Usted puede programar el control para retrasar el inicio del horno, cocine durante un periodo de tiempo específico y después se apague automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestra la hora correcta del día.

1. Presione el botón **HORNEAR (BAKE)**.
2. Usando los botones numéricos, ingrese la temperatura deseada.
3. Presione el botón **TIEMPO DE COCCIÓN (COOK TIME)**.

NOTA: Si su receta requiere de un precalentamiento, entonces podría necesitar agregar tiempo adicional al tiempo de cocción.

4. Usando los botones numéricos ingrese la cantidad de tiempo que desea hornear.
5. Presione el botón **RETRASAR INICIO (DELAY START)**.
6. Usando los botones numéricos, ingrese la hora del día en la que desea que el horno se encienda y comience a cocinar.
7. Presione el botón **INICIO (START)**.

NOTA: Se escuchará un tono de atención si usted está usando hornear por tiempo y no presiona el botón **INICIO (START)** después de ingresar la temperatura para hornear.

Si desea revisar los tiempos que ha programado, presione el botón **RETRASAR INICIO (DELAY START)** para revisar la hora de inicio que ha programado o presione **TIEMPO DE COCCIÓN (COOK TIME)** para revisar la duración del tiempo de cocción que ha programado.

Cuando el horno se enciende a la hora del día que usted programó, la pantalla muestra la temperatura cambiando (empezando desde 100 °F) y el tiempo de cocción. La pantalla comienza a cambiar una vez que la temperatura alcanza 100 °F

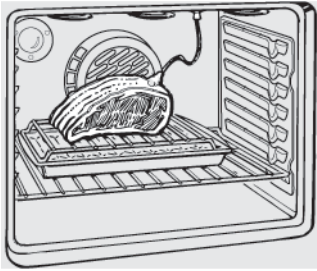
El horno continuará cocinando durante la cantidad de tiempo programado, entonces se apaga automáticamente, a menos que se haya programado la función Mantener Caliente (Warm) o Cocinar y Esperar (Cook and hold).

Dependiendo de su modelo consulte la sección *Programa el horno para mantener calientes los alimentos* o *Funciones especiales del control del horno*.

Presione el botón **BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF)** para borrar la pantalla.

Usando la sonda (algunos modelos)

Para muchos alimentos, especialmente asados y aves, la temperatura interna es la mejor prueba para determinar el término de cocción. La sonda de temperatura elimina el trabajo de adivinar ya que cocina los alimentos hasta el punto exacto que usted desea.



La sonda de temperatura tiene una sonda parecida a una brocheta en uno de sus extremos y una clavija en el otro extremo que se conecta en el contacto que se encuentra dentro del horno.



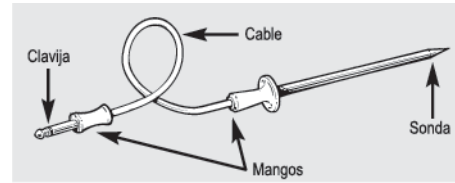
El uso de sondas diferentes a la que se incluye con este producto, puede resultar en daños a la sonda o al control del horno.

Use los mangos y la clavija de la sonda cuando los introduzca y remueva de los alimentos y del contacto.

- Para evitar dañar su sonda, no use unas pinzas para jalar el cable y desconectarla.
- Para evitar romper la sonda, asegúrese de que los alimentos se encuentran completamente descongelados antes de introducirla.
- Para evitar posibles quemaduras, no desconecte la sonda del contacto sino hasta que el horno se haya enfriado.

Después de preparar la carne y colocarla sobre un trébedes (soporte de tres pies) o sobre la rejilla de la charola para asar, siga estas instrucciones para colocar apropiadamente la sonda.

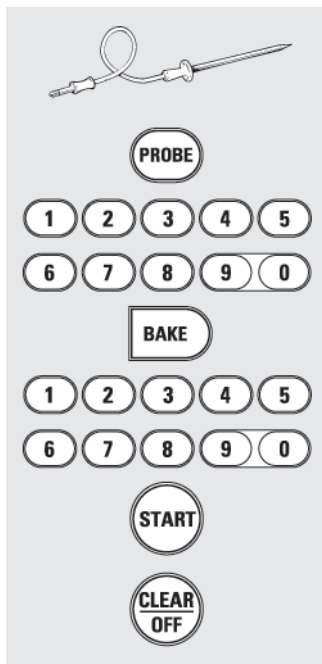
Introduzca la sonda completamente dentro de la carne. No debe tocar hueso, grasa ni cartilago.



- Nunca deje su sonda dentro del horno durante un ciclo de autolimpieza.
- No guarde la sonda en el horno.

Para asados sin hueso, introduzca la sonda dentro de la parte más carnosa del asado. Para asados de jamón o cordero que tienen hueso, introduzca la sonda al centro del músculo grande que se encuentre más abajo.

Introduzca la sonda al centro de platillos como pastel de carne o guisados de carne y verduras. Introduzca la sonda dentro de la parte más carnosa del muslo interior desde abajo y paralelo a la pierna de un pavo entero.



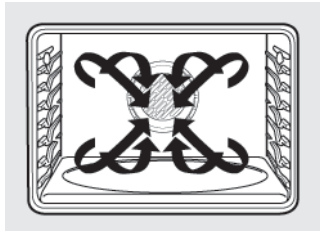
Cómo programar el horno para rostizar cuando se usa la sonda (algunos modelos)

1. Introduzca la sonda en el alimento.
2. Conecte la sonda en el contacto que se encuentra en el horno. Asegúrese de empujarla hasta adentro. Cierre la puerta del horno. Asegúrese de que el cable de la sonda no toque la resistencia para asar.
3. Presione el botón **SONDA (PROBE)**.
4. Presione los botones numéricos para programar la temperatura interna deseada para el alimento. La temperatura interna máxima que usted puede programar es 200 °F (93 °C).
5. Presione el botón **HORNEAR (BAKE)**.
6. Presione los botones numéricos para establecer la temperatura deseada para el horno.
7. Presione el botón **INICIO (START)**.
*La pantalla parpadea si la sonda ha sido conectada en el contacto y usted no ha establecido una temperatura para la sonda ni ha presionado el botón **INICIO (START)**.*
8. Cuando la temperatura interna del alimento alcanza el número que usted ha programado, la sonda y el horno se apagan y el control del horno emite señales. Para detener las señales, presione el botón **BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF)**. Use guantes para cocina para retirar la sonda del alimento. No use unas pinzas para jalarla, podría dañarla.

Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo de Rostizar, presione el botón **HORNEAR (BAKE)** y después los botones numéricos para establecer la temperatura nueva.

- Si se remueve la sonda de los alimentos antes de alcanzar la temperatura final, entonces se escuchará un tono y la pantalla parpadea hasta que la sonda sea retirada del horno.
- Puede usar el timer, aunque no se pueden usar operaciones controladas por tiempo en el horno mientras se usa la sonda.

Usando el horno de convección.



Ventilador de convección

En un horno de convección, un ventilador hace circular el aire caliente por encima, por debajo y alrededor de los alimentos.

Este aire caliente que circula se distribuye uniformemente por toda la cavidad del horno. Como resultado, los alimentos se cocinan y doran uniformemente, frecuentemente en menor tiempo gracias al calor que genera la convección.

NOTA: El ventilador de convección se enciende y apaga cíclicamente mientras se cocina para distribuir de la mejor manera el aire caliente dentro del horno.

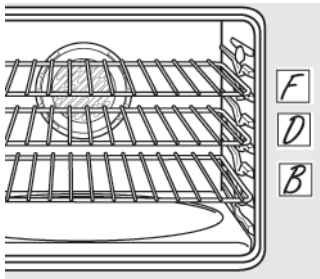
El ventilador del horno de convección se apaga al abrir la puerta. NO deje la puerta abierta durante periodos prolongados de tiempo mientras cocina por convección, de lo contrario puede acortar la vida de la resistencia generadora de calor para cocinar por convección.

Horneando por convección en una sola parrilla

El ventilador de convección hace circular el aire caliente uniformemente sobre y alrededor de los alimentos usando las resistencias para hornear y asar.

Cuando se hornea por convección usando una sola parrilla, entonces use **HORNEAR POR CONVECCIÓN 1 SOLA PARRILLA (CONVECTION BAKE 1 RACK)** o **HORNEAR POR CONVECCIÓN (CONVECTION BAKE)** (dependiendo del modelo) y para obtener los mejores resultados coloque la parrilla en la posición C o D al centro del horno. Los tiempos de cocción puede disminuir, de manera que los alimentos deben revisarse antes de lo que indican las instrucciones del paquete para asegurarse de que no se cocinen de más.

Es ideal para cocinar grandes guisados de carne con verduras y lasagna obteniendo buenos resultados.



Horneando por convección usando varias parrillas

Ya que el aire caliente es circulado uniformemente por todo el horno, los alimentos pueden hornearse con resultados excelentes usando varias parrillas.

La cantidad de tiempo que se requiere para hornear en varias parrillas podría incrementar ligeramente para algunos alimentos, pero se ahorra el tiempo total ya que se cocina de dos a tres veces la cantidad de alimentos de una sola vez. Se obtienen buenos resultados al cocinar en varias parrillas galletas, muffins, bizcochos y otros panes rápidos.

Para cocinar alimentos en más de una sola parrilla usando el horneado por convección, use **HORNEAR POR CONVECCIÓN EN VARIAS PARRILLAS (CONVECTION BAKE MULTI)** o bien **HORNEAR POR CONVECCIÓN (CONVECTION BAKE)** (dependiendo del modelo).

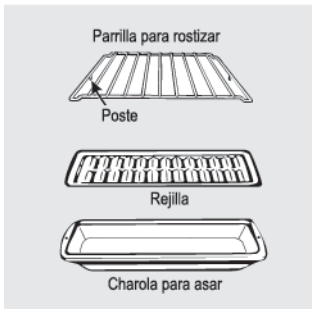
Cuando se hornea en 3 parrillas, coloque una parrilla en la segunda posición (B), otra en la cuarta posición (D) y la tercera en la sexta posición (F).

Adaptando recetas...

Usted puede usar sus recetas favoritas en el horno de convección.

Cuando hornea por convección, la función de conversión Auto Recipe™ reduce automáticamente la temperatura para hornear establecida los 25 °F recomendados. Consulte la Conversión Auto Recipe™ en la sección Funciones especiales.

- Use el tamaño de trastes recomendado.
- Algunas instrucciones en los paquetes de guisados de carne con verduras congelados o de platillos principales han sido desarrollados usando hornos de convección comerciales. Para obtener los mejores resultados en este horno, precaliente y use la temperatura que indica el paquete.



Rostizando por convección

- Bueno para cortes tiernos y grandes de carne, sin cubrir.

El ventilador de convección hace circular el aire caliente uniformemente por encima y alrededor de los alimentos. La carne roja y las aves se doran por todos lados como si hubieran sido cocinados en un rosticero. Usando la parrilla para rostizar incluida, el aire caliente será circulado por encima, por debajo y alrededor de los alimentos que se rostizan. El aire caliente sella rápidamente los jugos para obtener un producto húmedo y tierno mientras que, al mismo tiempo, crea un exterior dorado.

Cuando usted rostiza por convección, es importante que use la charola y rejilla para asar así como la parrilla especial para rostizar para obte-

ner los mejores resultados al rostizar por convección. La charola se usa para recibir los derrames de grasa y la rejilla para prevenir salpicaduras de grasa, mientras que la parrilla para rostizar permite que el aire caliente circule bajo la carne e incrementa el dorado por debajo de la carne roja o aves.

- Coloque la parrilla en la posición más baja (A).
- Coloque la rejilla en la charola para asar y coloque la parrilla para rostizar sobre ellas, asegurándose de que los postes de la parrilla para rostizar entren en los agujeros de la charola para asar.
- Coloque la carne sobre la parrilla para rostizar.

Trastes para cocinar por convección

Antes de usar su horno de convección, revise que sus trastes dejen espacio para que circule el aire en el horno. Si usted cocina con varios trastes, deje espacio entre ellos. Además asegúrese de que los trastes no se toquen unos con otros ni las paredes del horno.

Papel y plástico

Pueden usarse en el horno de convección contenedores de papel resistente al calor y los de plástico que se recomiendan para usar en hornos normales. Pueden usarse también trastes de plástico resistentes al calor hasta 204 °C (400 °F).

Metal y vidrio

Cualquier tipo de traste funcionará para su horno de convección. Sin embargo, los trastes de metal se calientan más rápido y se recomiendan para hornear por convección.

- Los trastes oscurecidos o de acabado mate hornean más rápido que los brillantes.
- Los trastes de vidrio o cerámica cocinan más lentamente.

Para recetas como pollo al horno, use una cacerola con paredes bajas. El aire caliente no puede circular bien alrededor de alimentos que se encuentran dentro de trastes con paredes altas.

Cuando hornea galletas, usted obtendrá mejores resultados si usa una charola para galletas plana en lugar de una charola con paredes bajas



Cómo programar el horno para hornear o rostizar por convección

1. Presione una sola vez el botón **HORNEAR POR CONVECCIÓN VARIAS/I SOLA PARRILLA (CONVECTION BAKE/MULTI/I RACK)** para hornear por convección en varias parrillas. Este modo se usa para cocinar alimentos en más de una sola parrilla (esto es 2, 3 o más parrillas) al mismo tiempo y por convección. Consulte la sección *Horneando en varias parrillas* para obtener más información.

Presione dos veces el botón **HORNEAR POR CONVECCIÓN VARIAS/I SOLA PARRILLA (CONVECTION BAKE/MULTI/I RACK)** para hornear por convección una sola parrilla. Este modo se usa para cocinar alimentos en una sola parrilla, por convección.

NOTA: En algunos modelos, solamente hay un botón **HORNEAR POR CONVECCIÓN (CONVECTION BAKE)** que trabaja para hornear por convección en ambos modos, una sola parrilla y varias parrillas.

Presione el botón **ROSTIZAR POR CONVECCIÓN (CONVECTION ROAST)** para rostizar por convección.

2. Presione los botones numéricos para programar la temperatura deseada para el horno.
3. Presione el botón **INICIO (START)**.

Para cambiar la temperatura del horno, presione el botón **HORNEAR POR CONVECCIÓN VARIAS/I SOLA PARRILLA (CONVECTION BAKE/MULTI/I RACK)**, **HORNEAR POR CONVECCIÓN (CONVECTION BAKE)** (dependiendo del modelo) o **ROSTIZAR POR CONVECCIÓN (CONVECTION ROAST)** y después los botones numéricos para programar la temperatura nueva.

Cuando el horno comienza a calentarse, la pantalla muestra la temperatura cambiante comenzando desde 100 °F. Cuando el horno alcanza la temperatura que usted programó, se escuchan 3 bips.

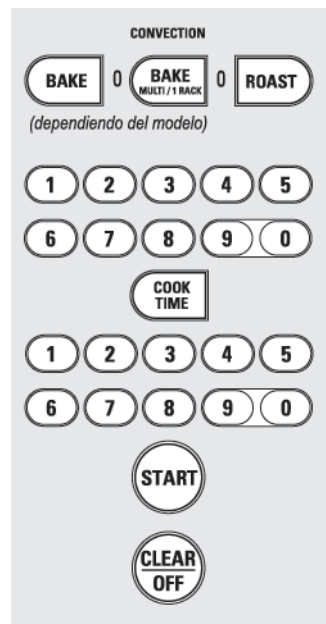
4. Presione el botón **BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF)** cuando finalice.

- Usted escuchará un ventilador mientras cocina con convección. El ventilador se detiene al abrir la puerta, pero el calor no se apagará.
- Durante el horneado, podría escuchar que el horno produce clics. Esto es normal.

Usando las funciones controladas por tiempo para cocinar por convección

Escuchará un ventilador mientras cocina con estas funciones. El ventilador se detendrá al abrir la puerta, pero el calor no se apagará.

NOTA: los alimentos que se estropean fácilmente, como la leche, huevos, pescado, rellenos, las aves y el puerco no deben dejarse reposar más de 1 hora antes o después de cocinarlos. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada ya que el calor del foco acelera el crecimiento de las bacterias nocivas.



Cómo programar un inicio inmediato y apagado automático

El horno se encenderá inmediatamente y cocinará durante un periodo seleccionado de tiempo. Al finalizar el tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestra la hora del día correcta.

1. Presione una sola vez el botón **HORNEAR POR CONVECCIÓN VARIAS/I SOLA PARRILLA (CONVECTION BAKE/MULTI/I RACK)** para hornear por convección en varias parrillas. Este modo se usa para cocinar alimentos en más de una sola parrilla (esto es 2, 3 o más parrillas) al mismo tiempo y por convección. Consulte la sección *Horneando en varias parrillas* para obtener más información.

Presione dos veces el botón **HORNEAR POR CONVECCIÓN VARIAS/I SOLA PARRILLA (CONVECTION BAKE/MULTI/I RACK)** para hornear por convección una sola parrilla. Este modo se usa para cocinar alimentos en una sola parrilla, por convección.

NOTA: En algunos modelos, solamente hay un botón **HORNEAR POR CONVECCIÓN (CONVECTION BAKE)** que trabaja para hornear por convección en ambos modos, una sola parrilla y varias parrillas.

Presione el botón **ROSTIZAR POR CONVECCIÓN (CONVECTION ROAST)** para rostizar por convección.

2. Presione los botones numéricos para programar la temperatura deseada para el horno.
3. Presione el botón **TIEMPO DE COCCIÓN (COOK TIME)**.

NOTA: Si su receta requiere de un precalentamiento, entonces usted podría necesitar agregar tiempo adicional al tiempo de cocción.

4. Presione los botones numéricos para establecer la cantidad de tiempo de cocción que desee. El tiempo de cocción mínimo que se puede programar es de 1 minuto. La pantalla mostrará la temperatura que programó para el horno y el tiempo de cocción que ingresó.

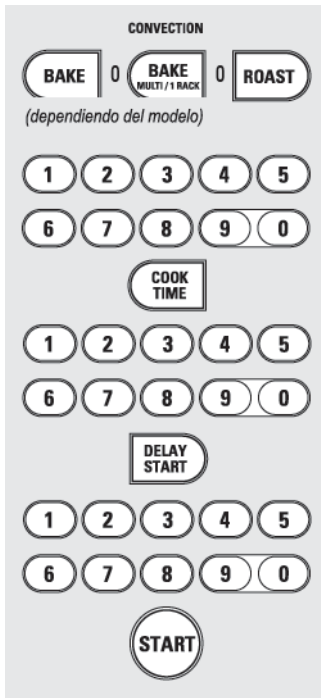
5. Presione el botón **INICIO (START)**.

La pantalla mostrará la temperatura que cambia (comenzando desde 100 °F) y el tiempo de cocción.

El horno continúa cocinando durante la cantidad de tiempo programada, después se apaga automáticamente, a menos que se haya programado la función **MANTENER CALIENTE (WARM)** o **Cocinar y esperar (Cook and Hold)**.

Dependiendo del modelo de su horno, consulte la sección *Cómo programar el horno para mantener los alimentos calientes* o la sección *Funciones especiales del control del horno*.

6. Presione el botón **BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF)** para borrar la pantalla, si fuera necesario. Retire los alimentos del interior del horno. Recuerde que aunque el horno se apaga automáticamente, los alimentos que se dejan en su interior continuarán cocinándose después de que se ha apagado.



Cómo programar un inicio retrasado y apagado automático

Usted puede programar el control del horno para que retrase la hora de inicio, cocine durante un periodo seleccionado de tiempo y después se apague automáticamente.

Asegúrese de que el reloj muestra la hora del día correcta.

1. Presione una sola vez el botón **HORNEAR POR CONVECCIÓN VARIAS/I SOLA PARRILLA (CONVECTION BAKE/MULTI/I RACK)** para hornear por convección en varias parrillas. Este modo se usa para cocinar alimentos en más de una sola parrilla (esto es 2, 3 o más parrillas) al mismo tiempo y por convección. Consulte la sección *Horneando en varias parrillas* para obtener más información.

Presione dos veces el botón **HORNEAR POR CONVECCIÓN VARIAS/I SOLA PARRILLA (CONVECTION BAKE/MULTI/I RACK)** para hornear por convección una sola parrilla. Este modo se usa para cocinar alimentos en una sola parrilla, por convección.

NOTA: En algunos modelos, solamente hay un botón **HORNEAR POR CONVECCIÓN (CONVECTION BAKE)** que trabaja para hornear por convección en ambos modos, una sola parrilla y varias parrillas.

Presione el botón **ROSTIZAR POR CONVECCIÓN (CONVECTION ROAST)** para rostizar por convección.

2. Presione los botones numéricos para programar la temperatura deseada para el horno.
3. Presione el botón **TIEMPO DE COCCIÓN (COOK TIME)**.

NOTA: Si su receta requiere de un precalentamiento, entonces usted podría necesitar agregar tiempo adicional al tiempo de cocción.

4. Presione los botones numéricos para establecer la cantidad de tiempo de cocción que desee.

5. Presione el botón **RETRASAR INICIO (DELAY START)**.

6. Presione los botones numéricos para programar la hora del día en la que desea que se encienda el horno y comience a cocinar.

Si a usted le gustaría revisar los tiempos que ha programado, entonces presione el botón RETRASAR INICIO (DELAY START) para revisar la hora de inicio que ha establecido, o presione el botón TIEMPO DE COCCIÓN (COOK TIME) para revisar la cantidad de tiempo de cocción que estableció.

7. Presione el botón **INICIO (START)**.

NOTA: Escuchará un tono de atención si usted está usando hornear o rostizar por tiempo y no presiona el botón INICIO (START) después de ingresar la temperatura para hornear o rostizar.

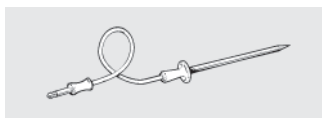
Cuando el horno se enciende a la hora del día que usted estableció, entonces la pantalla mostrará la temperatura que cambia (comenzando desde 100 °F) y el tiempo de cocción.

El horno continúa cocinando durante la cantidad de tiempo programada, después se apaga automáticamente, a menos que se haya programado la función MANTENER CALIENTE (WARM) o Cocinar y esperar (Cook and Hold).

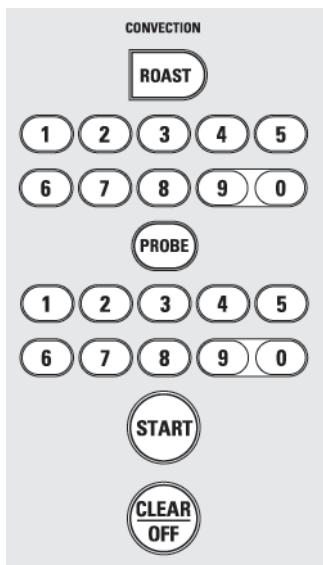
Dependiendo del modelo de su horno, consulte la sección *Cómo programar el horno para mantener los alimentos calientes* o la sección *Funciones especiales del control del horno*.

8. Presione el botón **BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF)** para borrar la pantalla, si fuera necesario. Retire los alimentos del interior del horno. Recuerde que aunque el horno se apaga automáticamente, los alimentos que se dejan en su interior continuarán cocinándose después de que se ha apagado.

Usando el horno de convección



Para obtener los mejores resultados cuando se rostizan pavos y asados grandes, recomendamos usar la sonda incluida con el horno de convección.



Para cambiar la temperatura del horno durante el ciclo de Rostizado por convección, presione el botón ROSTIZAR POR CONVECCIÓN (CONVECTION ROAST) y después los botones numéricos para ingresar la nueva temperatura deseada.

Cómo programar el horno para rostizar por convección cuando se usa la sonda

Si la sonda está introducida en el contacto y usted no ha programado una temperatura para la sonda ni ha presionado el botón **INICIO (START)**, entonces la pantalla parpadea la palabra **PROBE (SONDA)** y el control emite señales.

1. Coloque la parrilla en la posición más baja (A). Introduzca la sonda en la carne.
2. Conecte la sonda en el contacto que se encuentra en el horno. Asegúrese de empujarla hasta adentro. Cierre la puerta del horno.
3. Presione el botón **ROSTIZAR POR CONVECCIÓN (CONVECTION ROAST)**.
4. Presione los botones numéricos para establecer la temperatura que desee para el horno.
5. Presione el botón **SONDA (PROBE)**.
6. Presione los botones numéricos para establecer la temperatura interna que usted desea para la carne.
7. Presione el botón **INICIO (START)**.

Cuando el horno comienza a calentarse, la palabra **LO (BAJA)** aparece en la pantalla.

Después de que la temperatura interna de la carne alcanza los 100 °F la pantalla muestra la temperatura interna cambiante.

8. Cuando la temperatura interna de la carne alcanza los números que usted ha establecido, entonces la sonda y el horno se apagan y el control del horno emite señales. Para detener las señales, presione el botón **BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF)**. Use guantes de cocina para retirar la sonda del alimento. No use pinzas para jalarla, pueden dañarla.

PRECAUCIÓN: Para prevenir posibles quemaduras, no desconecte la clavija de la sonda del contacto del horno sino hasta que el horno se haya enfriado. No almacene la sonda en el horno.

NOTAS:

- Si se retira la sonda del alimento antes de que se alcance la temperatura final, se escuchará un tono y la pantalla parpadeará hasta que se retire la sonda del horno.
- Usted escuchará un ventilador mientras cocina con esta función. El ventilador se detendrá al abrir la puerta, pero el calor no se apagará.
- Puede usar el timer aunque no se puedan usar las operaciones controladas por tiempo del horno.

Guía para rostizar por convección

Carne		Minutos por cada 454 g	Temperatura horno	Temperatura interna
Res	Costilla, costilla deshuesada, Top Sirloin	Roja	20-24	163 °C (325 °F)
		Término medio	24-28	163 °C (325 °F)
		Bien cocida	28-32	163 °C (325 °F)
	Res Filete de solomillo	Roja	10-14	163 °C (325 °F)
		Término medio	14-18	163 °C (325 °F)
Puerco	Con hueso, sin hueso (1360 g a 2268 g)		23-27	163 °C (325 °F)
	Chuletas 12,7 mm a 25,4 mm de grueso	2 chuletas	30-35 total	163 °C (325 °F)
		4 chuletas	35-40 total	163 °C (325 °F)
		6 chuletas	40-45 total	163 °C (325 °F)
Jamón	Enlatado, pierna, espinilla (1360 g a 2268 g compl. cocido)		14-18	163 °C (325 °F)
	Cordero	Con hueso, sin hueso (1360 g a 2268 g)	Término medio	17-20
		Bien cocida	20-24	163 °C (325 °F)
Mariscos	Pescado entero (1360 g a 2268 g)		30-40 total	204 °C (400 °F)
	Colas de langosta (170 g a 226 g cada una)		30-40 total	177 °C (350 °F)
Aves	Pollo entero (1135 g a 1590 g)		24-26	177 °C (350 °F)
	Gallina de Cornualles, sin relleno (454 g a 680 g)		50-55 total	177 °C (350 °F)
			55-60 total	177 °C (350 °F)
	Rellena (454 g a 680 g)			82°-85°C (180°-185°F)
	Pato pequeño (1815 g a 2270 g)		24-26	163 °C (325 °F)
	Pavo entero*	Sin relleno (4500 g a 7260 g)		8-11
Sin relleno (8170 g a 10900 g)			7-10	163 °C (325 °F)
	Pechuga de pavo (1815 g a 2700 g)		16-19	163 °C (325 °F)
				77 °C (170 °F)

*Las aves rellenas generalmente requieren de 30 a 45 minutos adicionales de tiempo de rostizado. Proteja las piernas y pechuga con papel metálico para evitar que se doren de más y se seque la piel.

† El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América declara "La carne término crudo es popular, pero usted debe saber que el cocinarla hasta 60 °C solamente, significa que algunos organismos que envenenan a los alimentos pueden sobrevivir".

Cómo programar el horno para hacer pruebas (algunos modelos)



1. Coloque la masa cubierta en un plato, en el horno sobre la parrilla B o C.

NOTA: Para obtener los mejores resultados, cubra la masa con un trapo o con película plástica engrasada (la película plástica necesita anclarse por debajo del contenedor de manera que el ventilador del horno no la vuele).

2. Presione el botón **PRUEBA (PROOF)** y después el botón **INICIO (START)**.

La pantalla mostrará **PrF** (prueba).

La luz interior del horno se enciende y permanece encendida durante la prueba.

La función de prueba proporciona automáticamente la temperatura óptima para el proceso de prueba, y por lo tanto no tiene un ajuste de temperatura.

3. Programe el timer de cocina para el tiempo de prueba mínimo.

4. Cuando finalice la prueba, presione el botón **BO-RRAR/APAGAR (CLEAR/OFF)**.

• Para evitar bajar la temperatura del horno alargando el tiempo de prueba, no abra la puerta innecesariamente.

• Revise el pan antes de lo indicado para evitar cocinarlo de más.

NOTAS:

• No use el modo de prueba para entibiar alimentos ni para mantenerlos calientes. La temperatura del horno para hacer pruebas no es lo suficientemente caliente como para mantener los alimentos a una temperatura segura. Use la función **MANTENER CALIENTE (WARM)** o Cocinar y esperar (**Cook and Hold**) (dependiendo del modelo de su estufa) para mantener calientes los alimentos.

• La función de prueba no operará cuando la temperatura del horno se encuentra por encima de 125 °F (51 °C). La pantalla mostrará la palabra "HOT" (CALIENTE).

Cómo programar el horno para mantener calientes los alimentos (algunos modelos)



La función mantener calientes los alimentos, mantiene calientes a los alimentos cocinados por hasta 3 horas después de haber finalizado la función de cocción, o puede activarse independientemente para mantener calientes alimentos ya cocinados.

Esta función no está diseñada para recalentar alimentos fríos.

Para usar esta función independientemente, presione el botón **MANTENER CALIENTE (WARM)** y después el botón **INICIO (START)**.

Para activar esta función para usarse después de Hornear o Rostizar por tiempo, presione el botón **MANTENER CALIENTE (WARM)** después de establecer la cantidad de tiempo para cocinar y antes de presionar **INICIO (START)**.

Para tostar alimentos añejos

- Coloque los alimentos en trastes de paredes bajas.
- Para obtener los mejores resultados, coloque los alimentos en una sola capa. No los encime.
- Déjelos descubiertos.
- Revise el tostado después de 20 a 30 minutos. Agregue tiempo según se necesite.

NOTAS IMPORTANTES:

• Los alimentos deben mantenerse calientes en el contenedor en donde se tostó o debe transferirse a un plato para servir que sea seguro para colocar alimentos calientes.

• Para alimentos húmedos, cúbralos con una tapa segura para usarse dentro del horno o con papel aluminio.

• Los alimentos fritos o tostados no necesitan cubrirse, pero pueden quedar demasiado secos si se tostan durante demasiado tiempo.

• La apertura frecuente de la puerta permite que el aire caliente escape y que los alimentos se enfríen.

• Dé un tiempo adicional para que la temperatura dentro del horno se estabilice después de introducir los alimentos.

• Con cargas grandes de alimentos, podría ser necesario cubrir algunos de ellos.

• Retire las cucharas para servir, etc. antes de colocar los contenedores dentro del horno.

• No use contenedores ni tapas de plástico, tampoco use película plástica.

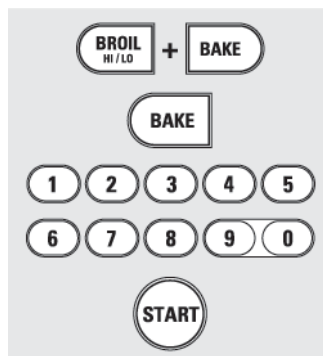
PRECAUCIÓN: Los contenedores o tapas de plástico, así como la película plástica se derretirán si se colocan dentro del horno. El plástico derretido podría no ser removible y esto no está cubierto por la garantía.

Ajuste usted mismo el termostato del horno

Usted podría encontrar que su horno nuevo cocina diferente al que reemplazó. Use su horno nuevo durante unas pocas semanas para familiarizarse más con él. Si usted aún piensa que su horno nuevo trabaja demasiado caliente o demasiado frío, entonces usted mismo puede ajustar el termostato.

No use termómetros como los que se encuentran en las tiendas de víveres, para revisar la temperatura de su horno. Esos termómetros pueden variar de 20 a 40 grados.

NOTA: Este ajuste afectará solamente las temperaturas para hornear y rostizar; no afectará a las temperaturas para asar, las de convección ni para la autolimpieza. El ajuste será retenido en memoria aún después de un apagón.



Para ajustar el termostato

1. Presione los botones **ASAR ALTO/BAJO (BROIL HI/LO)** y **HORNEAR (BAKE)** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.
2. Presione el botón **HORNEAR (BAKE)**. La pantalla muestra un número de dos dígitos. Presione **HORNEAR (BAKE)** de nuevo para alternar entre aumentar y disminuir la temperatura del horno.
3. La temperatura del horno puede ajustarse hasta (+) 35 °F más caliente o (-) 35 °F más fría. Presione los botones numéricos de la misma manera que los lee. Por ejemplo, para cambiar la temperatura del horno 15 °F presione 1 y 5.
4. Cuando usted ha hecho el ajuste, presione el botón **INICIO (START)** para regresar a la pantalla que muestra la hora del día. Use su horno como lo haría normalmente.

El tipo de margarina afecta el desempeño de horneado

La mayoría de las recetas para hornear se han desarrollado usando productos altos en grasa como mantequilla o margarina (80% de grasa). Si usted disminuye la grasa, la receta puede no proporcionar los mismos resultados que con un producto alto en grasa.

Si cocina los pasteles, pays, pastas, galletas o dulces con productos untables bajos en grasas, entonces las recetas pueden fallar. Mientras más bajo sea el contenido de grasa de un producto untable, más evidentes se vuelven estas diferencias.

Los estándares federales de los Estados Unidos de América requieren que los productos etiquetados "margarina" contengan por lo menos un 80% de grasa por peso. Los untables de bajo contenido en grasa, por otro lado, contienen menos grasa y más agua. El alto contenido de humedad de estos productos untables afecta la textura y sabor de los alimentos que se hornean. Para obtener los mejores resultados con sus recetas favoritas viejas, use margarina, mantequilla o untables que contengan 70% de aceite vegetal por lo menos.

Usando el horno con autolimpieza

La puerta del horno debe estar cerrada y todos los controles deben estar en las posiciones correctas para que el ciclo trabaje apropiadamente



Limpie la suciedad pesada del piso del horno.

Antes de un ciclo de limpieza

Para el primer ciclo de autolimpieza, recomendamos ventilar su cocina con una ventana abierta o con un ventilador o con una campana de ventilación.

Retire las parrillas, la charola del asador, la rejilla del asador, la sonda, todos los trastes y el papel aluminio del horno.

Las parrillas del horno pueden someterse a una autolimpieza, pero se oscurecerán, perderán su lustre y se deslizarán con dificultad.

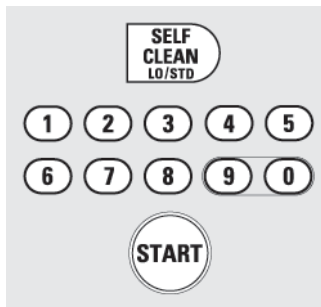
La suciedad en el marco frontal de la estufa y por fuera del empaque de la puerta, necesitará limpiarse a mano. Limpie estas áreas usando agua caliente, fibras llenas de jabón o con limpiadores comerciales suaves. Enjuague bien con agua limpia y seque.

No limpie el empaque. El material de fibra de vidrio del empaque de la puerta del horno no resiste la abrasión. Es esencial para el empaque permanecer intacto. Si nota que se está gastando o deshilachando, hágalo reemplazar.

Limpie los derrames grandes que pudiera haber sobre el piso del horno.

Asegúrese de que la cubierta del foco del horno se encuentre en su sitio y que la luz esté apagada.

IMPORTANTE: La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los vapores que se despiden durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa. Mueva las aves a otra habitación bien ventilada.



Cómo programar el horno para la limpieza

1. Presione el botón **AUTOLIMPIEZA LO/STD (SELF CLEAN LO/STD)** una sola vez para una limpieza de 4 horas o dos veces para una limpieza de 3 horas.

Se recomienda usar una autolimpieza de 3 horas cuando se limpian derrames pequeños y contenidos. Se recomienda un tiempo de autolimpieza de 4 horas o mayor para un horno más sucio

2. Si se requiere de un tiempo diferente de 4 horas o 3 horas, entonces use los botones numéricos e ingrese el tiempo de limpieza deseado.

Usted puede cambiar el tiempo de limpieza a cualquier tiempo entre 3 horas y 5 horas dependiendo de qué tan sucio esté su horno.

3. Presione el botón **INICIO (START)**.

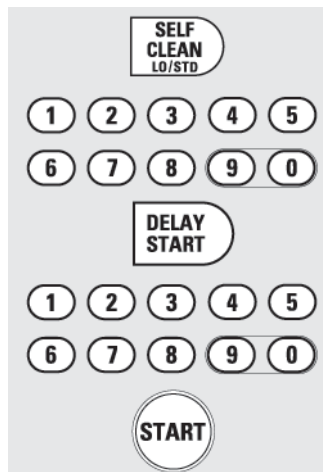
La puerta se bloquea automáticamente. La pantalla muestra el tiempo de limpieza restante. No será posible abrir la puerta del horno sino hasta que la temperatura caiga por debajo de la temperatura de bloqueo y la luz indicadora **BLOQUEADO (LOCKED)** se apague.

Usted podrá abrir la puerta cuando la luz indicadora **BLOQUEADO (LOCKED)** se apague.

- La palabra **LOCKED (BLOQUEADO)** parpadeará y el control del horno emitirá señales si usted programa el ciclo de limpieza y olvida cerrar la puerta del horno.
- Para detener un ciclo de limpieza, presione el botón **BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF)**. Cuando la luz indicadora **LOCKED (BLOQUEADO)** se apaga indicando que el horno se ha enfriado por debajo de la temperatura de bloqueo, entonces usted podrá abrir la puerta.

Ajuste usted mismo el termostato del horno

La puerta del horno debe estar cerrada y todos los controles deben estar correctamente colocados para que el ciclo opere apropiadamente.



Cómo retrasar el inicio de una limpieza

1. Presione el botón **AUTOLIMPIEZA LO/STD (SELF CLEAN LO/STD)** una sola vez para una limpieza de 4 horas o dos veces para una limpieza de 3 horas.

Se recomienda usar una autolimpieza de 3 horas cuando se limpian derrames pequeños y contenidos. Se recomienda un tiempo de autolimpieza de 4 horas o mayor para un horno más sucio

2. Si se requiere de un tiempo diferente de 4 horas o 3 horas, entonces use los botones numéricos e ingrese el tiempo de limpieza deseado.

Usted puede cambiar el tiempo de limpieza a cualquier tiempo entre 3 horas y 5 horas dependiendo de qué tan sucio esté su horno.

3. Presione el botón **RETRASAR INICIO (DELAY START)**.
4. Usando los botones numéricos ingrese la hora del día en la que desea que el ciclo de limpieza inicie.
5. Presione el botón **INICIO (START)**.

La puerta se bloquea automáticamente. La pantalla muestra el tiempo de limpieza restante. No será posible abrir la puerta del horno sino hasta que la temperatura caiga por debajo de la temperatura de bloqueo y la luz indicadora **BLOQUEADO (LOCKED)** se apague.

Usted podrá abrir la puerta cuando la luz indicadora **BLOQUEADO (LOCKED)** se apague.

Después de un ciclo de limpieza

Usted podría notar un poco de ceniza blanca en el horno. Límpiela con un trapo húmedo después de que el horno se enfríe.

Si quedan manchas blancas, remuévalas usando una fibra empapada en jabón y enjuague completamente usando una mezcla de vinagre y agua.

Estos depósitos son generalmente residuos de sal que no pueden ser removidos por el ciclo de limpieza.

Si el horno no está limpio después de un ciclo de limpieza, entonces repita el ciclo.

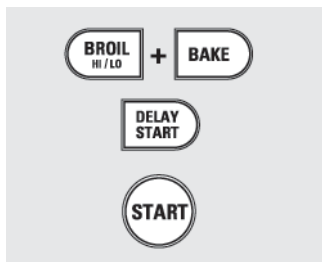
- No se puede programar el horno para cocinar sino hasta que el horno esté lo suficientemente frío para desbloquearse.
- Mientras el horno se autolimpia, usted puede presionar el botón **RELOJ (CLOCK)** para que la pantalla muestre la hora del día. Para regresar a la cuenta regresiva del ciclo de autolimpieza, presione el botón **AUTOLIMPIEZA LO/STD (SELF CLEAN LO/STD)**.
- Si las parrillas se tornan difíciles de deslizar, aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal o aceite para cocinar a una toalla de papel y limpie las orillas de las parrillas del horno con esta toalla de papel.

Funciones especiales del control del horno

El nuevo control Touch Pad cuenta con funciones adicionales que usted podría usar. Las siguientes son las funciones y cómo las puede activar.

Los modos de las funciones especiales pueden activarse solamente cuando la pantalla muestra la hora del día. Permanecen en la memoria del control hasta que se repiten los pasos.

Cuando la pantalla muestra su selección, entonces toque el botón **INICIO (START)**. Las funciones especiales permanecen en memoria después de un apagón, excepto la función **Sabat**, que tendrá que ser reprogramada.



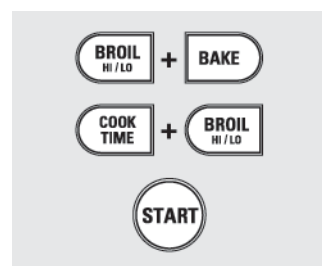
Apagar después de 12 horas

Con esta función, si usted se olvida y deja encendido el horno, el control apaga automáticamente el horno después de 12 horas durante las funciones de horneado o después de 3 horas durante las de asado.

Si usted desea **APAGAR** esta función, siga estos pasos.

1. Presione los botones **ASAR ALTO/BAJO (BROIL HI/LO)** y **HORNEAR (BAKE)** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.

2. Presione el botón **RETRASAR INICIO (DELAY START)** hasta que la pantalla muestre la palabra **no shdn** (no apagar).
3. Presione el botón **INICIO (START)** para activar su elección "no apagar" y dejar el control establecido en este modo de función especial.

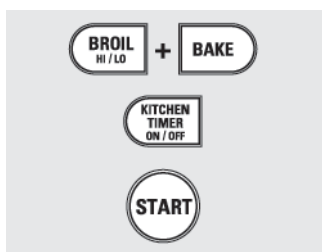


Selección de temperatura Fahrenheit o Celsius

El control de su horno está programado para usar grados Fahrenheit para seleccionar las temperaturas, pero usted puede cambiar esto para usar grados Celsius.

1. Presione los botones **ASAR ALTO/BAJO (BROIL HI/LO)** y **HORNEAR (BAKE)** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.

2. Presione los botones **TIEMPO DE COCCIÓN (COOK TIME)** y **ASAR ALTO/BAJO (BROIL HI/LO)** al mismo tiempo. La pantalla mostrará **F** (Fahrenheit).
3. Presione de nuevo los botones **TIEMPO DE COCCIÓN (COOK TIME)** y **ASAR ALTO/BAJO (BROIL HI/LO)** al mismo tiempo. La pantalla mostrará **C** (Celsius).
4. Presione el botón **INICIO (START)**.



Tonos al finalizar un ciclo controlado por tiempo

Al final de un ciclo controlado por tiempo, se escucharán 3 bips cortos seguidos por un bip cada 6 segundos hasta que se presione el botón **BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF)**. Este bip continuo cada 6 segundos puede ser cancelado.

Para cancelar el bip cada 6 segundos:

1. Presione los botones **ASAR ALTO/BAJO (BROIL HI/LO)** y **HORNEAR (BAKE)** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.

2. Presione el botón **TIMER DE COCINA ENCENDIDO/APAGADO (KITCHEN TIMER ON/OFF)**. La pantalla muestra **CON BEEP** (bip continuo). Presione nuevamente el botón **TIMER DE COCINA ENCENDIDO/APAGADO (KITCHEN TIMER ON/OFF)**. La pantalla muestra **BEEP** (bip). (Esto cancela el bip cada 6 segundos).
3. Presione el botón **INICIO (START)**.

Funciones especiales del control del horno

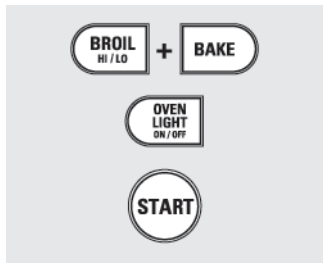
Instrucciones de seguridad

Instrucciones de operación

Cuidado y limpieza

Solucionando problemas

Soporte para el consumidor



Volumen de tono

Esta función le permite ajustar el volumen de los tonos para obtener un volumen más aceptable. Hay tres niveles posibles de volumen.

1. Presione los botones **ASAR ALTO/BAJO (BROIL HI/LO)** y **HORNEAR (BAKE)** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.

2. Presione el botón **LUZ DE HORNO ENCENDER/APAGAR (OVEN LIGHT ON/OFF)**. La pantalla mostrará **2 BEEP**. Este es el nivel medio de volumen.

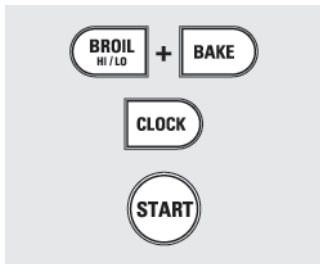
Presione de nuevo el botón **LUZ DE HORNO ENCENDER/APAGAR (OVEN LIGHT ON/OFF)**. La pantalla mostrará **3 BEEP**. Este es el nivel más alto de volumen.

Presione de nuevo el botón **LUZ DE HORNO ENCENDER/APAGAR (OVEN LIGHT ON/OFF)**. La pantalla mostrará **1 BEEP**. Este es el nivel más bajo de volumen.

Cada vez que cambie el nivel de volumen, escuchará un tono para proporcionar un ejemplo del nivel de volumen.

3. Seleccione el nivel deseado de volumen (**1 BEEP, 2 BEEP, 3 BEEP**).

4. Presione el botón **INICIO (START)** para activar el nivel mostrado.



Reloj de 12 horas, 24 horas u oscurecido

El control está programado para usar un reloj de 12 horas.

Si usted preferiría tener un reloj tipo militar de 24 horas o prefiere oscurecer la pantalla del reloj, entonces siga estos pasos.

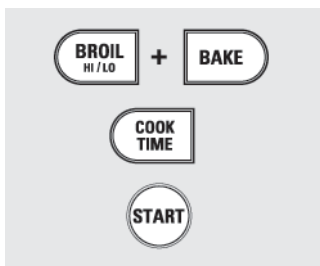
1. Presione los botones **ASAR ALTO/BAJO (BROIL HI/LO)** y **HORNEAR (BAKE)** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.

2. Presione el botón **RELOJ (CLOCK)** una sola vez. La pantalla mostrará **12hr.**. Si esta es la opción que usted desea, presione el botón **INICIO (START)**.

Presione de nuevo el botón **RELOJ (CLOCK)** para cambiar a la hora militar de 24 horas. La pantalla mostrará 24 hr. Si esta es la opción que usted desea, presione el botón **INICIO (START)**.

Presione de nuevo el botón **RELOJ (CLOCK)** para oscurecer la pantalla del reloj. La pantalla mostrará la palabra **OFF (Apagado)**. Si esta es la opción que usted desea, presione el botón **INICIO (START)**.

NOTA: Si el reloj se encuentra en el modo oscurecido, entonces usted no podrá usar la función Retrasar Inicio (Delay Start).



Cocinar y esperar

El control tiene una función Cocinar y Esperar que mantiene templados los alimentos cocinados por hasta 3 horas después de que Horneado por tiempo o Rostizado por tiempo han finalizado.

NOTA: Esta función puede programarse solamente para trabajar con Horneado por tiempo o Rostizado por tiempo (consulte la sección Usando las funciones de horneado o rostizado por tiempo). Después de que Horneado por tiempo o Rostizado por tiempo se han detenido automáticamente, la función Cocinar y Esperar iniciará automáticamente.

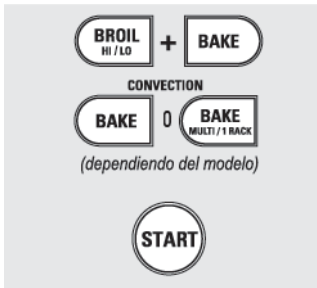
Para activar esta función, siga estos pasos.

1. Presione los botones **ASAR ALTO/BAJO (BROIL HI/LO)** y **HORNEAR (BAKE)** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.

2. Presione el botón **TIEMPO DE COCCIÓN (COOK TIME)**. La pantalla mostrará **Hld OFF (Cocinar y Esperar Apagado)**.

Presione de nuevo el botón **TIEMPO DE COCCIÓN (COOK TIME)** para activar la función. La pantalla mostrará **Hld ON (Cocinar y Esperar Encendido)**.

3. Presione el botón **INICIO (START)** para activar la función Cocinar y Esperar y dejar el control programado en este modo de funciones especiales.



Usando la conversión automática de temperaturas (Auto Recipe™)

Cuando se usa hornear por convección, la función de conversión automática de temperaturas (Auto recipe™) convertirá automáticamente las temperaturas normales para hornear que ingrese a temperaturas para hornear por convección.

Esta función se activa de manera que la pantalla muestra la temperatura real convertida (reducida). Por ejemplo, si usted ingresa una temperatura normal de 350 °F para una receta y presiona el botón **INICIO (START)**, la pantalla mostrará **CON** y la temperatura convertida de 325 °F.

NOTA: Esta función no convierte los tiempos de cocción para hornear por convección, solamente las temperaturas normales para hornear.

Para desactivar esta función:

1. Presione los botones **ASAR ALTO/BAJO (BROIL HI/LO)** y **HORNEAR (BAKE)** al mismo tiempo durante 3 segundos hasta que la pantalla muestre **SF**.
2. Presione el botón **HORNEAR POR CONVECCIÓN (CONVECTION BAKE)** u **HORNEAR POR CONVECCIÓN VARIAS/1 PARRILLA (CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK)** (dependiendo del modelo de su estufa). La pantalla muestra **CON ON** (conversión activada). Presione nuevamente el botón **HORNEAR POR CONVECCIÓN (CONVECTION BAKE)** u **HORNEAR POR CONVECCIÓN VARIAS/1 PARRILLA (CONVECTION BAKE MULTI/1 RACK)**. La pantalla muestra **CON OFF** (conversión desactivada).
3. Presione el botón **INICIO (START)**.

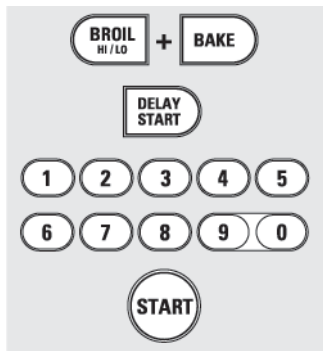
Para reactivar la función, repita los pasos anteriores del 1 al 3 pero presione el botón **INICIO (START)** cuando las palabras **CON ON** (conversión activada) se encuentren en la pantalla.

Usando la función Sabat

(Diseñada para usarse en las festividades y Sabat judíos) (algunos modelos)

La función Sabat puede usarse para hornear o rostizar solamente. No puede usarse para cocinar por convección, asar, autolimpieza ni para retrasar el inicio de una cocción.

NOTA: La luz del horno se enciende automáticamente (en algunos modelos) al abrir la puerta y se apaga al cerrarla. El foco puede removerse. Consulte la sección Reemplazo de la luz del horno. En modelos con un interruptor de iluminación en el panel de controles, la luz del horno puede encenderse y dejarse así.



Cuando la pantalla muestra \supset el horno está programado para Sabat. Cuando en la pantalla se muestra \supset entonces el horno está horneando/rostizando.

Cómo programar un Horneado/Rostizado normal

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y el horno esté apagado.

1. Presione sin soltar los botones **ASAR ALTO/BAJO (BROIL HI/LO)** y **HORNEAR (BAKE)** al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.

NOTA: Si la pantalla muestra Horneado (Bake) o Asar (Broil), entonces los botones **ASAR ALTO/BAJO (BROIL HI/LO)** y **HORNEAR (BAKE)** no fueron presionados al mismo tiempo. Presione el botón **BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF)** y comience de nuevo.

2. Toque varias veces el botón **RETRASAR INICIO (DELAY START)** hasta que la palabra **Sab bAtH** aparezca en la pantalla.

3. Presione el botón **INICIO (START)** y \supset aparecerá en la pantalla.

4. Toque el botón **HORNEAR (BAKE)**. No se escuchará ninguna señal.

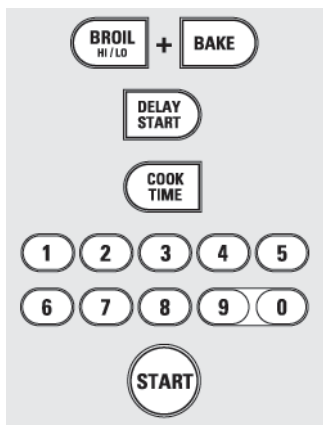
5. Usando los botones numéricos, ingrese la temperatura deseada entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (287 °C). No se dará ninguna señal ni temperatura.

6. Presione el botón **INICIO (START)**.

7. Después de un retraso de tiempo aleatorio de entre 30 segundos y 1 minuto aproximadamente, \supset aparece en la pantalla indicando que el horno está horneando/rostizando. Si \supset no aparece en la pantalla, inicie de nuevo desde el paso 4.

Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón **HORNEAR (BAKE)**, ingrese la temperatura nueva usando los botones numéricos y presione el botón **INICIO (START)**.

NOTA: Los botones **BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF)** y **TIEMPO DE COCCIÓN (COOK TIME)** permanecen activos durante la función Sabat.



Cuando la pantalla muestra \supset el horno está programado para Sabat. Cuando en la pantalla se muestra \supset entonces el horno está horneando/rostizando.

Cómo programar Horneado/Rostizar por tiempo - Inicio inmediato y apagado automático

Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día y que el horno esté apagado.

1. Presione sin soltar los botones **ASAR ALTO/BAJO (BROIL HI/LO)** y **HORNEAR (BAKE)** al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.

NOTA: Si la pantalla muestra Horneado (Bake) o Asar (Broil), entonces los botones **ASAR ALTO/BAJO (BROIL HI/LO)** y **HORNEAR (BAKE)** no fueron presionados al mismo tiempo. Presione el botón **BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF)** y comience de nuevo.

2. Toque varias veces el botón **RETRASAR INICIO (DELAY START)** hasta que la palabra **Sab bAtH** aparezca en la pantalla.

3. Presione el botón **INICIO (START)** y \supset aparece en la pantalla.

4. Presione el botón **TIEMPO DE COCCIÓN (COOK TIME)**.

5. Presione los botones numéricos para establecer la duración del tiempo de cocción entre 1 minuto y 9 horas con 99 minutos. La pantalla muestra el tiempo de cocción que usted ingresó.

6. Presione el botón **INICIO (START)**.

7. Presione el botón **HORNEAR (BAKE)**. No se escuchará ninguna señal.

8. Usando los botones numéricos, ingrese la temperatura deseada. No se dará ninguna señal ni temperatura.

9. Presione el botón **INICIO (START)**.

10. Después de un retraso aleatorio de tiempo de entre 30 segundos y 1 minuto aproximadamente, \supset aparece en la pantalla indicando que el horno está horneando/rostizando. Si \supset no aparece en la pantalla, inicie de nuevo desde el paso 7.

Para ajustar la temperatura del horno, presione el botón **HORNEAR (BAKE)**, ingrese la temperatura nueva usando los botones numéricos y presione el botón **INICIO (START)**.

Cuando el horno termina de cocinar, la pantalla cambia de \supset a \supset y aparece 00:00, indicando que el horno se ha apagado pero aún se encuentra en Sabat. Retire los alimentos cocinados.

Como salir de la función Sabat

1. Toque el botón **BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF)**.

2. Si el horno está cocinando, espere un periodo aleatorio de retraso de tiempo de 30 segundos a 1 minuto aproximadamente, hasta que la pantalla solamente muestre \supset .

3. Presione sin soltar los botones **ASAR ALTO/BAJO (BROIL HI/LO)** y **HORNEAR (BAKE)** al mismo tiempo, hasta que la pantalla muestre **SF**.

4. Presione el botón **RETRASAR INICIO (DELAY**

START) hasta que la pantalla muestre **12 shdn** o **no shdn**. **12 shdn** indica que el horno se apagará automáticamente después de 12 horas. **no shdn** indica que el horno no se apagará automáticamente.

5. Presione el botón **INICIO (START)**.

NOTA: Si ocurre un apagón mientras el horno estaba en la función Sabat, entonces el horno se apagará automáticamente y permanecerá apagado aún cuando regrese el suministro de energía eléctrica. El control del horno debe reprogramarse.

Cuidado y limpieza de la estufa

Antes de limpiar cualquier parte de la estufa, asegúrese de que todos los controles se encuentren apagados y todas las superficies estén frías.



Si tiene que mover su estufa para la limpieza, para darle servicio o cualquier otra razón, entonces asegúrese de que el dispositivo antiladeos sea enganchado de nuevo apropiadamente al colocar la estufa de nuevo en su sitio. El no tomar esta precaución podría resultar en ladeo de la estufa lo que puede causar lesiones.

Cómo remover la cinta adhesiva usada para el empaque

Para asegurarse de que el acabado del producto no sufra daños, la manera más segura de remover el adhesivo dejado por la cinta que se usó para empacar sobre aparatos nuevos, es la aplicación de un detergente doméstico líquido para lavar trastes, aceite mineral o aceite para cocinar.

Aplique con un trapo suave y deje que se remoje. Seque con un trapo y después aplique un pulidor para aparatos electrodomésticos para limpiar completamente y proteger la superficie.

NOTA: El adhesivo debe ser removido de todas las partes. No podrá removerse si usted ya cocinó u horneó en su estufa.

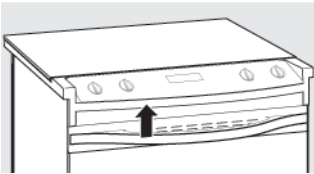
Perillas de control

Las perillas de control pueden removerse para facilitar su limpieza.

Antes de remover las perillas para su limpieza, por favor asegúrese de que se encuentren en la posición APAGADO (OFF). Cuando las reinstale, revise la posición APAGADO (OFF) para

asegurar su correcta instalación.

Lave las perillas en agua y jabón o en una solución de vinagre y agua caliente, pero no las remoje.



Ventilación del horno

La ventilación del horno se ubica por encima del lado izquierdo de la puerta.

Esta área puede calentarse durante el uso del horno.

Es normal que el vapor salga de la ventilación.

La ventilación es importante para una apropiada circulación de aire. Nunca bloquee esta ventilación.

Panel de controles

Si se desea, los botones del panel pueden desactivarse antes de la limpieza.

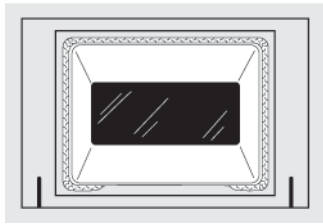
Consulte la información *Bloqueo de Cocción/Autolimpieza* en la sección *Funciones especiales del control de su horno* en este manual.

Limpie las salpicaduras usando un trapo húmedo.

Puede usar también un limpiador para vidrios.

Remueva la suciedad pesada con agua tibia y jabonosa. No use abrasivos de ninguna clase.

Reactive el panel de control después de la limpieza.



El empaque está diseñado con un claro en la parte inferior para permitir la apropiada circulación de aire.

No frote ni limpie el empaque de la puerta: tiene una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

Si usted nota que el empaque se está gastando, está deshilachado o dañado de cualquier manera o si se ha movido de su lugar en la puerta, entonces debe hacerlo reemplazar.

Limpiando la puerta del horno

Para limpiar el interior de la puerta:

- Ya que el área por dentro del empaque se limpia durante el ciclo de autolimpieza, usted no necesita limpiarla a mano.
- El área por fuera del empaque y el revestimiento de la puerta puede limpiarse usando una fibra plástica enjabonada, agua caliente y detergente. Enjuague bien usando una solución de vinagre y agua.

Para limpiar el exterior de la puerta:

- Use jabón y agua para limpiar completamente la parte superior, los lados y el frente de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar también un limpiador para vidrios para limpiar el vidrio por el exterior de la puerta. No

deje que el agua entre por las ranuras de ventilación.

- Si persiste alguna mancha sobre la moldura de la ventilación de la puerta, use un limpiador abrasivo suave y una esponja talladora para obtener los mejores resultados.
- Los derrames de marinadas, jugos de fruta, salsas de jitomate y salsas para bañar alimentos que contienen ácidos, pueden causar decoloración y deben limpiarse inmediatamente. Limpie y enjuague cuando la superficie ya esté fría.
- No use limpiadores para horno, polvos limpiadores ni abrasivos ásperos en el exterior de la puerta.

Puerta de horno removible

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al removerla y levantarla.

No levante la puerta tomándola por la jalarera.

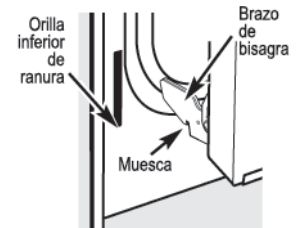
Para remover la puerta:

1. Abra completamente la puerta.
2. Jale hacia abajo los seguros de las bisagras hasta el marco de la puerta, a la posición de desbloqueo. Puede requerirse una herramienta, como un destornillador pequeño de punta plana.
3. Sujete firmemente ambos costados de la puerta por la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta la posición de remoción, que se encuentra a la mitad del camino entre la posición de tope para asar y completamente cerrada.
5. Levante la puerta hacia afuera hasta que el brazo de la bisagra salga de la ranura.

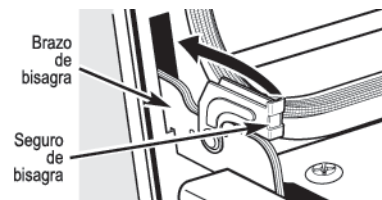
Para reinstalar la puerta:

1. Sujete firmemente ambos costados de la puerta por la parte superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la

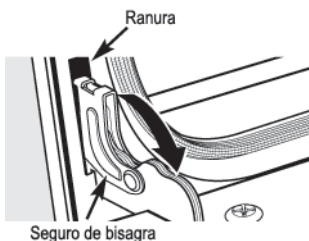
posición de remoción, asiente la muesca del brazo de la bisagra dentro de la orilla inferior de la ranura para bisagra. La muesca en el brazo de la bisagra debe asentarse completamente dentro de la parte inferior de la ranura.



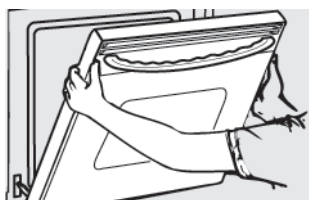
3. Abra completamente la puerta. Si la puerta no se puede abrir completamente, entonces la muesca no está asentada correctamente en la orilla inferior de la ranura.
4. Empuje los seguros de las bisagras hacia arriba, hasta la posición de bloqueo contra el marco frontal de la cavidad del horno.
5. Cierre la puerta del horno.



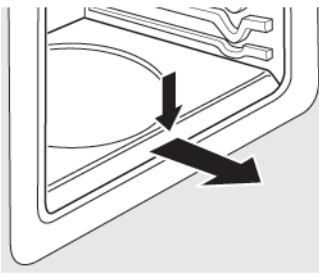
Empuje los seguros de la bisagra hacia arriba para bloquear



Jale los seguros de la bisagra hacia abajo para desbloquear



Posición de remoción



Presione hacia abajo y jale hacia afuera.

Piso de horno removible

Para retirar el piso del horno:

1. Retire la puerta del horno siguiendo las instrucciones en la sección *Puerta de horno removible*.
2. Presione hacia abajo y jale hacia afuera el piso removible del horno.

3. Limpie el piso del horno con agua tibia jabonosa.
4. Cuando reinstale el piso del horno, asegúrese de deslizarlo hasta atrás del horno.

IMPORTANTE: Siempre reinstale el piso removible antes del siguiente uso.



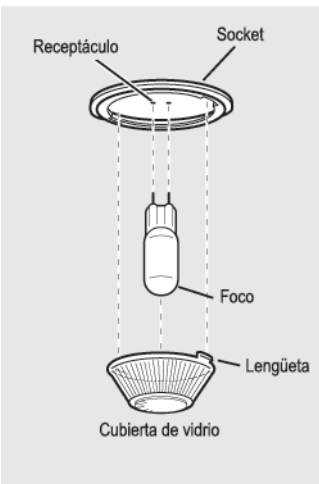
Parrillas del horno y parrilla para rostizar por convección

Limpie las parrillas del horno y la parrilla para rostizar por convección con un limpiador abrasivo o con una fibra para tallar. Después de limpiar, enjuague las parrillas con agua limpia y seque con un trapo limpio.

NOTA: Las parrillas del horno así como la parrilla para rostizar por convección pueden limpiarse en el horno de autolimpieza. Sin embargo las parrillas se oscurecerán, perderán su lustre y se tornarán difi-

ciles de deslizar si se limpian durante el ciclo de autolimpieza.

Para facilitar el deslizamiento de las parrillas del horno, aplique una pequeña cantidad de aceite para cocinar a una toalla de papel y limpie las orillas de las parrillas del horno con la toalla de papel.



Focos del horno (en algunos modelos)

NOTA: La cubierta de vidrio debe retirarse solamente cuando esté fría. El usar guantes de látex puede ofrecer un mejor agarre.

PRECAUCIÓN: Antes de reemplazar el foco de su horno, desconecte la energía eléctrica que alimenta a la estufa desde el fusible principal o desde el panel de disyuntores de circuito.

Asegúrese de dejar que la cubierta del foco y el foco se enfríen completamente.

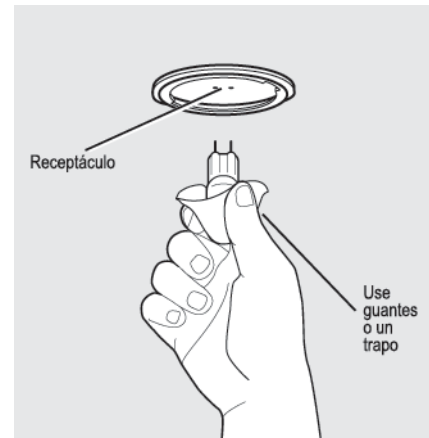
Por su seguridad, no toque un foco caliente con sus manos desnudas ni usando un trapo húmedo.

Para remover:

1. Gire la cubierta de vidrio en sentido opuesto al de las manecillas del reloj 1/4 de vuelta hasta que las lengüetas de la cubierta de vidrio libren las ranuras del socket.
2. Usando guantes o un trapo seco, retire el foco jalándolo en línea recta hacia abajo.

Para reemplazarlo:

1. Use un foco de halógeno nuevo de 130 Volts, que no exceda de 50 Watts
2. Usando guantes o un trapo seco, saque el foco de su empaque. No toque el foco con sus manos desnudas.

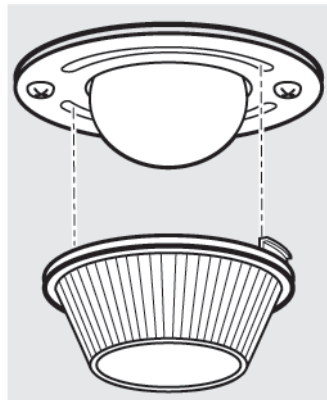


3. Empuje el foco en línea recta dentro del receptáculo, hasta donde llegue.
4. Coloque las lengüetas de la cubierta de vidrio dentro de las ranuras del socket. Gire la cubierta de vidrio en el sentido de las manecillas del reloj 1/4 de vuelta

Para obtener una iluminación mejorada dentro del horno, limpie la cubierta de vidrio frecuentemente usando un trapo húmedo. Esto debe hacerse cuando el horno esté completamente frío.

5. Reconecte la energía eléctrica que alimenta al horno.

Cuidado y limpieza de la estufa



Reemplazando el foco del horno (en algunos modelos)

PRECAUCIÓN: Antes de reemplazar el foco de su horno, desconecte la energía eléctrica que alimenta a la estufa desde el fusible principal o desde el panel de disyuntores de circuito.

Asegúrese de dejar que la cubierta del foco y el foco se enfríen completamente.

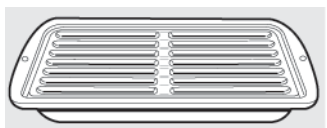
Para remover la cubierta:

1. Para removerla, gire la cubierta un cuarto de vuelta aproximadamente en sentido opuesto al de las manecillas del reloj.
No retire ningún tornillo para remover la cubierta.

2. Reemplace el foco con uno para aparatos electrodomésticos de 40 Watts o con un foco de halógeno de 2 patas, según sea lo apropiado.

Para reinstalar la cubierta:

1. Alinee las lengüetas de la cubierta frente a las ranuras de la envolvente y gire en el sentido de las manecillas del reloj para engranarla.
2. Reconecte la energía eléctrica que alimenta a la estufa.



No guarde la charola y rejilla para asar, sucias en la estufa.

Charola y rejilla para asar

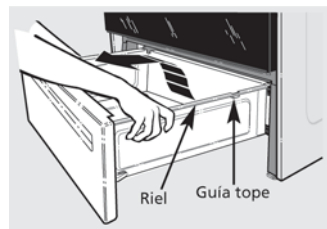
No limpie la charola ni la rejilla del asador en un horno de autolimpieza.

Después de asar, retire la charola para asar del horno. Retire la rejilla de la charola. Vierta cuidadosamente la grasa recolectada en la charola en un contenedor apropiado.

Lave y enjuague la charola y rejilla para asar usando agua caliente y una fibra plástica para tallar enjabonada.

Si los alimentos se han pegado, rocíe la rejilla con detergente mientras está caliente y cúbrala con toallas de papel húmedas o con un trapo para trastes. El remojar la charola removerá los alimentos pegados.

La charola y rejilla para asar pueden limpiarse con un limpiador comercial para hornos o en una lavavajillas.



Retirando el cajón de almacenamiento

Para remover el cajón:

1. Jale el cajón hacia afuera hasta que se detenga.
2. Levante el frente del cajón hasta que los topes libren a las guías.
3. Retire el cajón.

Para reinstalar el cajón:

1. Coloque los rieles del cajón sobre las guías.
2. Empuje el cajón hacia atrás hasta que se detenga.
3. Levante el frente del cajón y empújelo hacia atrás hasta que los topes libren a las guías.
4. Baje el frente del cajón y empújelo hacia atrás hasta que cierre.

Resistencias generadoras de calor del horno

No limpie la resistencia para asar. La suciedad se quemará al calentarse la resistencia. Limpie el piso del horno usando agua tibia y jabonosa. En algunos modelos de estufa, la resis-

tencia para hornear no está expuesta ya que se encuentra bajo el piso del horno. Si se acumulan derrames, residuos o cenizas sobre el piso del horno, límpielo antes de someterlo a un ciclo de autolimpieza.

Superficies de acero inoxidable (en algunos modelos)

No use una fibra metálica; rayará la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia y espumosa, un limpiador para acero inoxidable, o un limpiador todo propósito líquido o en aerosol. Talle siempre en dirección de la veta. Enjuague completamente usando una esponja o trapo y agua limpia. Seque con un trapo suave y seco.

Después de la limpieza, use un pulidor para acero inoxidable. Siga las instrucciones del producto para limpiar la superficie de acero inoxidable.

Superficies pintadas

Las superficies pintadas incluyen la puerta, la parte superior del panel de controles y el frente del cajón. Límpielas con agua y jabón o una solución de vinagre y agua.

No use limpiadores comerciales para horno, polvos limpiadores, fibras metálicas ni abrasivos ásperos en ninguna superficie pintada.

Limpiando la cubierta de cristal



Bloqueo de control (algunos modelos)

Comience por bloquear el control de la cubierta; consulte la sección "Bloqueo del control".



Limpe la cubierta después de cualquier derrame. Use CERAMA BRYTE® Limpiador para Cubiertas Cerámicas.

Limpeza Normal de Uso Diario

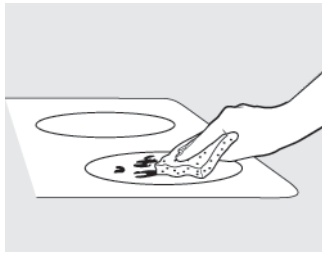
Use únicamente CERAMA BRYTE® Limpiador para Cubiertas Cerámicas para la cubierta de cristal. Otras cremas pueden no ser tan efectivas.

Para mantener y proteger la superficie de la cubierta de cristal, siga estos pasos:

1. Antes de usar la cubierta de cristal por primera vez, límpiela con CERAMA BRYTE®. Esto ayuda a proteger la superficie y facilita la limpieza.
2. El uso diario de CERAMA BRYTE® ayudará a mantener la cubierta luciendo como nueva.

3. Agite bien la crema limpiadora. Aplique unas pocas gotas de CERAMA BRYTE® directamente a la cubierta.
4. Utilice una toalla de papel o una almohadilla limpiadora CERAMA BRYTE®, para limpiar toda la superficie de la cubierta.
5. Utilice un trapo seco o una toalla de papel para remover todos los residuos producto de la limpieza. No es necesario enjuagar.

NOTA: Es muy importante **NO calentar la cubierta sino hasta que ésta haya sido limpiada por completo.**



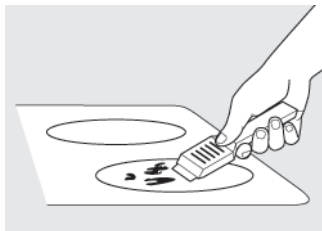
Use una almohadilla limpiadora de CERAMA BRYTE® para las cubiertas de cristal

Residuos quemados

⚠ ADVERTENCIA: La superficie de vidrio puede **DAÑARSE** si usted usa fibras para tallar diferentes a las recomendadas.

1. Permita que la cubierta se enfríe.
2. Extienda unas pocas gotas de CERAMA BRYTE® por toda el área que tiene residuos quemados.
3. Utilizando la almohadilla para limpiar CERAMA BRYTE® incluida, frote el área que tiene residuos, aplicando presión según sea necesario.

4. Si quedan algunos residuos, repita los pasos anteriores según sea necesario.
5. Para obtener una protección adicional, después de que todos los residuos han sido removidos, pula toda la superficie con CERAMA BRYTE® y una toalla de papel.



NOTA: No use un raspador con una navaja roma (sin filo) o mellada.

Residuos quemados difíciles de remover

1. Permita que la cubierta se enfríe.
2. Use un raspador de una sola orilla filosa en un ángulo aproximado de 45° contra la superficie de vidrio y raspe la suciedad. Será necesario aplicar presión al raspador para poder remover los residuos.
3. Después de haber raspado con el raspador, extienda unas pocas gotas de CERAMA BRYTE® Limpiador para Cubiertas Cerámicas por toda el área que tiene residuos quemados. Use la almohadilla limpiadora de CERAMA BRYTE® para remover cualquier residuo remanente.

4. Para obtener una protección adicional, después de haber removido todos los residuos, pula toda la superficie con CERAMA BRYTE® y una toalla de papel.

Marcas metálicas y rayones

1. Tenga cuidado de no arrastrar cacerolas y sartenes sobre la cubierta de cristal. Esto dejará marcas metálicas sobre la superficie de la cubierta de cristal.

Estas marcas se pueden remover usando el limpiador CERAMA BRYTE® con la almohadilla limpiadora para cubiertas cerámicas de CERAMA BRYTE®.

2. Si se deja que las cacerolas que tienen un recubrimiento delgado de aluminio o cobre hiervan hasta que el líquido se consuma, entonces el recubrimiento puede dejar una decoloración negra sobre la cubierta.

Esto debe removerse inmediatamente antes de calentar de nuevo o la decoloración puede ser permanente.

⚠ ADVERTENCIA: Revise cuidadosamente el fondo exterior de sartenes en busca de rugosidades que pudieran rayar la cubierta.

Superficie de cristal: Posibilidad de daños permanentes

Nuestras pruebas muestran que si usted está cocinando mezclas con un alto contenido de azúcares, como por ejemplo gelatina o chocolate, y ocurre un derrame, éste puede ocasionar daños permanentes a la superficie de vidrio, a menos que dicho derrame sea removido inmediatamente.

Daños ocasionados por derrames azucarados y plásticos derretidos

1. Apague todas los quemadores. Retire los trastes calientes.
2. Usando un guante para horno:
 - a. Use un raspador de navaja de una sola orilla filosa (el raspador para cubiertas cerámicas de CERAMA BRYTE®) para mover el derrame a una área fría sobre la cubierta.
 - b. Remueva el derrame con toallas de papel.
3. Cualquier remanente del derrame debe dejarse hasta que la superficie de la cubierta se haya enfriado.
4. No use los quemadores de nuevo sino hasta que todos los residuos hayan sido removidos por completo.

Nota: Si ya se presentó una corrosión diseminada o melladura sobre la superficie de vidrio, entonces el cristal de la cubierta tendrá que ser reemplazado. En este caso, es necesario llamar al servicio.

Antes de que llame para pedir servicio...



Consejos para solucionar problemas
Ahorre tiempo y dinero. Revise primero los cuadros en las siguientes páginas y quizá no necesite llamar para pedir un servicio.

Instrucciones de seguridad

Instrucciones de operación

Cuidado y limpieza

Solucionando problemas

SopORTE para el consumidor

Problema	Causas posibles	Qué hacer
Los quemadores eléctricos de la cubierta no mantienen una ebullición continua o la cocción no es lo suficientemente rápida	Se están usando trastes inapropiados.	<ul style="list-style-type: none"> Use trastes que sean planos y coincidan con el diámetro del quemador seleccionado.
Los quemadores eléctricos no trabajan apropiadamente	<p>Puede estar quemado un fusible o abierto el disyuntor de circuitos de su casa.</p> <p>Los controles están colocados en posiciones inapropiadas</p>	<ul style="list-style-type: none"> Reemplace el fusible o reacondicione el disyuntor de circuitos. Revise para asegurarse de que está usando el control correcto para el quemador que usted trata de encender.
Rayones (pueden lucir como rajaduras) o abrasiones sobre la superficie de cristal de la cubierta	<p>Se están usando métodos de limpieza incorrectos.</p> <p>Se están usando trastes con fondos ásperos o había partículas abrasivas (sal o arena) entre los trastes y la superficie de la cubierta de cristal.</p> <p>Se deslizaron trastes por la superficie de la cubierta de cristal.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Los rayones no pueden removerse. Los rayones pequeños serán menos visibles con el tiempo como resultado de las limpiezas. Para evitar rayones, use los procedimientos de limpieza recomendados. Asegúrese de que los fondos de sus trastes estén limpios antes de usarlos y use trastes con fondos tersos.
Áreas decoloradas sobre la cubierta de cristal	<p>No se limpiaron derrames de alimentos antes del siguiente uso.</p> <p>Superficie caliente en un modelo de estufa que tiene la cubierta de cristal de un color claro.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la sección <i>Limpiando la cubierta de cristal</i>. Esto es normal. La superficie puede parecer decolorada cuando está caliente. Esto es temporal y desaparecerá mientras el cristal se enfría.
Plástico derretido sobre la superficie	La cubierta caliente tuvo contacto con plástico colocado sobre ella.	<ul style="list-style-type: none"> Consulte la información contenida en <i>Superficie de cristal, potencial de daños permanentes</i> que se encuentra en la sección <i>Limpiando la cubierta de cristal</i>.
Corrosión diseminada en la cubierta de cristal	Se derramó una mezcla caliente hecha con azúcar sobre la cubierta de cristal.	<ul style="list-style-type: none"> Llame a un técnico calificado para reemplazarla.
Los quemadores radiantes ciclan frecuentemente encendiéndose y apagándose	Se están usando trastes inapropiados.	<ul style="list-style-type: none"> Para minimizar dicho ciclo, use trastes de fondo plano solamente.
La luz del horno no trabaja	<p>El foco está flojo o defectuoso.</p> <p>El interruptor que opera la iluminación está descompuesto.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Apriete o reemplace el foco. Llame pidiendo servicio.
El horno no trabaja	<p>La clavija de la estufa no está bien conectada en el contacto eléctrico.</p> <p>Puede haberse fundido un fusible en su casa o el disyuntor de circuitos se abrió.</p> <p>Controles de horno colocados inapropiadamente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que la clavija eléctrica esté bien conectada en un contacto vivo y apropiadamente aterrizado. Reemplace el fusible o reacondicione el disyuntor de circuito. Consulte la sección <i>Usando el horno</i>.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
<i>Los alimentos no se hornean o rostizan apropiadamente</i>	Controles de horno colocados en posiciones incorrectas.	• Consulte la sección <i>Usando el horno</i> .
	Posición de la parrilla incorrecta o parrilla desnivelada.	• Consulte la sección <i>Usando el horno</i> .
	Se están usando trastes incorrectos o de tamaño inapropiado.	• Consulte la sección <i>Usando el horno</i> .
	El termostato del horno necesita un ajuste.	• Consulte la sección <i>Ajuste usted mismo el termostato del horno</i> .
<i>Los alimentos no se asan apropiadamente</i>	Los controles del horno no están colocados en las posiciones apropiadas.	• Asegúrese de haber presionado el botón ASAR ALTO/BAJO (BROIL HI/LO) .
	Se está usando una posición inapropiada para la parrilla.	• Consulte la <i>Guía para asar</i> .
	Trastes no apropiados para asar.	• Use la charola y rejilla para asar que vienen con su estufa.
	La sonda está conectada dentro del contacto que se encuentra en el interior del horno (algunos modelos)	• Desconecte y retire la sonda del horno.
	El papel aluminio que se está usando sobre la charola y rejilla para asar no ha sido amoldado y ranurado apropiadamente como se recomienda.	• Consulte la sección <i>Usando el horno</i> .
	En algunas áreas la potencia (voltaje) podría estar baja.	• Precaliente la resistencia para asar durante 10 minutos. • Ase durante el periodo de tiempo más largo que recomienda la <i>Guía para asar</i> .
<i>Temperatura de horno demasiado caliente o demasiado fría</i>	El termostato del horno necesita un ajuste.	• Consulte la sección <i>Ajuste usted mismo el termostato del horno</i> .
<i>La puerta del horno está chueca</i>	La puerta está fuera de su posición.	• Ya que la puerta del horno es removible, algunas veces puede salirse de su posición durante su instalación. Para enderezar la puerta, empuje hacia abajo la esquina alta.
<i>El cajón de almacenamiento está chueco</i>	El soporte trasero del cajón se encuentra sobre la parte superior del riel guía.	• Reacomode el cajón. Consulte las instrucciones <i>Remoción del cajón de almacenamiento</i> que se encuentran en la sección <i>Cuidado y limpieza de su estufa</i> .
<i>El cajón de almacenamiento no cierra</i>	El cordón eléctrico podría estar obstruyendo al cajón en la parte trasera inferior de la estufa.	• Reacomode el cajón y el cordón eléctrico. Consulte las instrucciones <i>Remoción del cajón de almacenamiento</i> que se encuentran en la sección <i>Cuidado y limpieza de su estufa</i> .
	El soporte trasero del cajón se encuentra sobre la parte superior del riel guía.	• Reacomode el cajón. Consulte las instrucciones <i>Remoción del cajón de almacenamiento</i> que se encuentran en la sección <i>Cuidado y limpieza de su estufa</i> .

	Problema	Causas posibles	Qué hacer
Instrucciones de seguridad	<i>El reloj y el timer no trabajan</i>	La clavija de la estufa no está bien conectada en el contacto eléctrico.	• Asegúrese de que la clavija eléctrica esté bien conectada en un contacto vivo y apropiadamente aterrizado.
		Puede estar quemado un fusible o abierto el disyuntor de circuitos de su casa.	• Reemplace el fusible o reacondicione el disyuntor de circuitos.
		Los controles del horno están incorrectamente programados.	• Consulte la sección <i>Usando el reloj y el timer</i> .
Instrucciones de operación	<i>El horno no lleva a cabo el ciclo de autolimpieza</i>	La temperatura del horno es demasiado alta para programar una operación de autolimpieza.	• Deje que la estufa se enfríe y re programe los controles.
		Los controles del horno no se encuentran en las posiciones apropiadas.	• Consulte la sección <i>Usando el horno de autolimpieza</i> .
		La sonda está conectada en el contacto que se encuentra dentro del horno (algunos modelos).	• Retire la sonda del horno.
Cuidado y limpieza	<i>Crujidos o tronidos</i>	Este es el sonido del metal calentándose y enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.	• Esto es normal.
	<i>Generación excesiva de humo durante un ciclo de autolimpieza</i>	Suciedad excesiva.	• Presione el botón BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF) . Abra las ventanas para evacuar el humo de la habitación. Espere a que la luz indicadora BLOQUEADO (LOCKED) se apague. Limpie el exceso de suciedad y re programe el ciclo de autolimpieza.
	<i>La puerta del horno no se abre después de un ciclo de limpieza</i>	Horno demasiado caliente.	• Deje que el horno se enfríe hasta por debajo de la temperatura de bloqueo.
Solucionando problemas	<i>El horno no está limpio después de un ciclo de autolimpieza</i>	Los controles del horno no se encuentran en las posiciones apropiadas.	• Consulte la sección <i>Usando el horno de autolimpieza</i> .
		El horno estaba muy sucio.	• Limpie los derrames grandes antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Los hornos muy sucios pueden necesitar otro ciclo de autolimpieza o durante un periodo de tiempo más largo.
	<i>La palabra "LOCKED" (BLOQUEADO) parpadea en la pantalla</i>	Se ha seleccionado el ciclo de autolimpieza pero la puerta no está cerrada.	• Cierre la puerta del horno.
SopORTE para el consumidor	<i>La luz indicadora BLOQUEADO (LOCKED) está encendida cuando usted desea cocinar</i>	La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura dentro del horno no ha caído por debajo de la temperatura de bloqueo.	• Presione el botón BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF) . Permita que el horno se enfríe.
	<i>"F - y un número o letra" parpadean en la pantalla</i>	Usted tiene un código de error de función.	• Presione el botón BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF) . Coloque de nuevo en operación al horno.
		Si el código de error de función se repite.	• Desconecte todo suministro de energía que alimenta al horno durante 30 segundos por lo menos y después reconecte la energía. Si el código de error de función se repite, entonces llame al servicio.

Problema	Causas posibles	Qué hacer
<i>El control emite señales después de ingresar el tiempo de cocción o la hora de inicio.</i>	Usted olvidó ingresar una temperatura de horneo o un tiempo de limpieza.	<ul style="list-style-type: none"> • Presione el botón HORNEAR (BAKE) y después la temperatura deseada o el botón AUTOLIMPIEZA LO/STD (SELF CLEAN LO/STD) y después el tiempo de limpieza deseado.
<i>La pantalla queda en blanco</i>	Puede ser que se haya quemado un fusible de su casa o se haya disparado un disyuntor de circuitos.	<ul style="list-style-type: none"> • Reemplace el fusible o reacondicione el disyuntor de circuitos.
	El reloj se encuentra en el modo "oscurecido".	<ul style="list-style-type: none"> • Consulte la sección <i>Funciones especiales del control del horno</i>.
<i>La pantalla parpadea</i>	Apagón.	<ul style="list-style-type: none"> • Reajuste el reloj.
<i>No puede hacer que la pantalla muestre las letras "SF".</i>	Los botones del control del horno no fueron presionados apropiadamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Los botones ASAR ALTO/BAJO (BROIL HI/LO) y HORNEAR (BAKE) deben presionarse al mismo tiempo y mantenerse así durante 3 segundos.
<i>La palabra "Probe" (Sonda) aparece en la pantalla (algunos modelos)</i>	Esto es para recordarle que debe ingresar una temperatura para la sonda después de conectarla.	<ul style="list-style-type: none"> • Ingrese una temperatura para la sonda.
<i>Apagón, el reloj parpadea</i>	Apagón o pico en el voltaje.	<ul style="list-style-type: none"> • Reajuste el reloj. Si el horno estaba en operación, debe reprogramarlo presionando el botón BORRAR/APAGAR (CLEAR/OFF), reajustando el reloj y reprogramando cualquier función de cocción.
<i>Sale vapor de la ventilación</i>	Cuando se usa la función de convección, es normal ver vapor saliendo de la ventilación del horno. Mientras el número de parrillas sobre las que se colocan alimentos o la cantidad de alimento aumentan, la cantidad de vapor visible aumenta también.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal.
<i>Olor a quemado o a aceite que proviene de la ranura de ventilación del horno</i>	Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.	<ul style="list-style-type: none"> • Para acelerar el proceso, programe un ciclo de autolimpieza por un mínimo de 3 horas. Consulte la sección <i>Usando el horno de autolimpieza</i>.
<i>Fuerte olor.</i>	Un olor que proviene del aislamiento alrededor del interior del horno es normal durante las primeras pocas veces que usa el horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es temporal.
<i>Ruido de ventilador</i>	Hay un ventilador de enfriamiento o del sistema de convección (dependiendo de la función que usted se encuentre usando) que puede encenderse y apagarse automáticamente.	<ul style="list-style-type: none"> • Esto es normal. El ventilador de enfriamiento se enciende y apaga para enfriar las partes internas. Puede encenderse después de haber apagado el horno. El ventilador del sistema de convección se enciende y apaga cíclicamente hasta que la función se apaga o usted abre la puerta.

SopORTE para el consumidor	Solucionando problemas	Cuidado y limpieza	Instrucciones de operación	Instrucciones de seguridad
-----------------------------------	-------------------------------	---------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

Instrucciones de seguridad

Instrucciones de operación

Cuidado y limpieza

Solucionando problemas

Soporte para el consumidor

SopORTE para el consumidor	Solucionando problemas	Cuidado y limpieza	Instrucciones de operación	Instrucciones de seguridad
-----------------------------------	-------------------------------	---------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------

El especialista en servicio de línea blanca



Tel sin costo: **01.800.90.29.900**
 Internet: **www.serviplus.com.mx**
 Atención al distribuidor: **01.800.50.91.600**

Recuerde que su producto está respaldado por SERVIPLUS, la empresa líder en Servicio para línea blanca, donde siempre encontrará el trato amable de profesionales dispuestos a resolver cualquier falla en el funcionamiento de su producto.

Antes de solicitar un servicio de garantía:

- 1) Asegúrese de haber seguido las indicaciones de instalación, uso y cuidados que menciona el instructivo.
- 2) Localice y tenga a la mano su garantía debidamente sellada o bien la factura, nota o comprobante de compra. Este documento es indispensable para hacer válida la garantía.
- 3) Anote la marca, modelo y número de serie del producto y tenga a la mano papel y lápiz.
- 4) En el directorio anexo, localice el Centro de Servicio más cercano a su localidad y llame para reportar la falla que presenta el aparato.

Además de respaldar la garantía de su producto, Serviplus le ofrece los siguientes servicios:

- Instalación de línea blanca
- Reparaciones con cargo para aparatos fuera de garantía
- Contratos de extensión de garantía
- Contratos de mantenimiento preventivo
- Venta de refacciones originales

México, D.F.
01-55-5227-1000

Monterrey
01-81-8369-7990

Guadalajara
01-33-3669-3125

Argentina
(5411) 4489.8900

Costa Rica
(506) 260.4307
(506) 260.4207

El Salvador
(503) 294.1444

Perú
Dentro de Lima:
(511) 442.2424
Fuera de Lima:
01.800.16.223

Colombia
Dentro de Bogotá:
(571) 423.3177
Fuera de Bogotá:
01800.051.6223

Ecuador
1800.73.7847

Guatemala
(502) 5811.5990 y 5810.5266

Venezuela
(0501) 737.8475

centros de servicio

Acapulco
Av. Costera Miguel Alemán #68
Fracc. Las Playas
39390 Acapulco, Guerrero
(01.744) 482.9044, 45 y 46.

Culiacán
Blvd. E. Zapata #1585 Pte.
Fracc. Los Pinos
80120 Culiacán, Sinaloa
(01.667) 717.0353, 0458 y 714.1366

Matamoros
Porfirio Muñoz Ledo # 22
Magisterial Cebetis
87390 Matamoros, Tamaulipas
(01.868) 817.6673 Fax: 817.6959

Piedras Negras
Daniel Farias # 220 Nte.
Buenavista
26040 Piedras Negras, Coahuila
(01.878) 783.2890

Tampico
Carranza # 502 Pte.
Zona Centro
89400 Cd. Madero, Tamaulipas
(01.833) 215.4067, 216.4666 y 216.2169

Aguascalientes
Av. Aguascalientes #1119
Jardines de Bugambilias
20200 Aguascalientes, Ags.
(01.449) 978.8870 y 8871

Chihuahua
Av. de las Industrias # 3704
Nombre de Dios
31110 Chihuahua, Chihuahua
(01.614) 413.7901, 7012 y 3693

Mérida
Calle 22 #323 X 13 y 13a.
Ampliación Cd. Industrial
97288 Mérida, Yucatán
(01.999) 946.0275, 0916, 3090, 3428 y 3429

Puebla
Calle 24 Sur # 3532 (entre 35 y 37 Ote.)
Col. Santa Mónica
72540 Puebla, Puebla
(01.222) 264.3731, 3490 y 3596

Tijuana
Calle 17 #217
Libertad Parte Alta
22300 Tijuana, B.C.
(01.664) 682.8217 y 19

Cancun
Calle 12 Ote., Manzana 31
lote 14, Supermanzana 64
Centro
77500 Cancún, Quintana Roo
(01.998) 880.0760, 0820 y 0965

Guadalajara
Calzada de las Palmas #130-C
San Carlos
44460 Guadalajara, Jalisco
(01.33) 3669.3125

México D.F.
Prol. Ings. Militares #156
San Lorenzo Tlaltemango
11210 México, D.F.
(01.55) 5227.1000

Querétaro
Eje. 5 de Febrero # 1325
Zona Industrial Benito Juárez
76120 Querétaro, Qro.
(01.442) 211.4741, 4697 y 4731

Torreón
Blvd. Torreón-Matamoros
#6301 Ote. Gustavo Díaz Ordaz
27080 Torreón, Coahuila
(01.871) 721.5010 y 5070

Cd. Juárez
Porfirio Díaz # 852
ExHipódromo
32330 Cd. Juárez, Chihuahua
(01.656) 616.0418, 0453 y 0454

La Paz
Revolución #2125 entre
Allende y B. Juárez
Centro
23000 La Paz B.C. Sur
(01.612) 125.9978

Monterrey
Carretera Miguel Alemán km 5
Vista sol
67130 Cd. Guadalupe, N.L.
(01.81) 8369.7990

Reynosa
Calle Dr. Puig # 406 entre Dr. Calderón y Dr. Glz.
Col. Doctores
88690 Reynosa, Tamaulipas
(01.899) 924.2254 y 924.6220

Veracruz
Carretera Veracruz - Medellín km 1,5
Las Granjas de la Botকারিকা
91967 Veracruz, Veracruz
(01.229) 921.1872, 2253, 9931 y 9934

Cd. Victoria
José de Escando #1730
Zona Centro
89100 Cd. Victoria, Tamaulipas
(01.834) 314.4830

León
Prolongación Juárez #2830-B,
Plaza de Toros
37450 León, Guanajuato
(01.477) 770-0003, 06 y 07

Nuevo Laredo
Guerrero # 2518 Local 3
Col. Juárez
88060 Nuevo Laredo, Tamaulipas
(01.867) 714.9464

San Luis Potosí
Eje 128, esquina Avenida CFE
Zona Industrial del Potosí
78090 San Luis Potosí, S.L.P.
(01.444) 826.5686

Villahermosa
Calle Carlos Green #119-C casi esq. con Av. Gregorio Méndez ATASTA
86100 Villahermosa, Tabasco
(01.993) 354.7350, 7382, 7392 y 7397

Instrucciones de seguridad

Instrucciones de operación

Cuidado y limpieza

Solucionando problemas

Soporte para el consumidor

póliza de garantía

Mabe, S.A. de C.V. garantiza este producto por 1 año a partir de la fecha de compra, contra cualquier defecto atribuible a la calidad de sus materiales o mano de obra durante su fabricación, bajo las siguientes condiciones:

- 1) Para hacer efectiva esta garantía, deberá recurrir a cualquiera de nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS, llamando a los teléfonos que se indican en el directorio que forma parte de esta garantía y donde podrá obtener las partes, refacciones, consumibles y accesorios.
- 2) Mabe, S.A. de C.V. se compromete a reparar o reemplazar cualquier parte del producto encontrada con falla, en el domicilio del cliente y sin ningún cargo para el consumidor por concepto de mano de obra, refacciones y gastos de transportación del producto que pudieran generarse. Los técnicos de SERVIPLUS están capacitados y cuentan con las herramientas necesarias para hacer las reparaciones a domicilio, asegurándose de que el producto funcione correctamente.
- 3) Cuando nuestro técnico de Serviplus asista a revisar el producto, se deberá presentar el producto con la póliza de garantía debidamente sellada por la casa comercial donde se adquirió, o la factura, nota o comprobante de compra.
- 4) El tiempo de reparación no excederá de 30 días, contados a partir de la recepción de la llamada en nuestros Centros de Servicio SERVIPLUS.
- 5) La garantía no podrá hacerse efectiva en los siguientes casos:
 - Si el producto ha sido usado en condiciones distintas de las normales.
 - Si no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado en idioma español.
 - Si el producto ha sido alterado o reparado por personas y/o talleres de servicio no autorizados.
- 6) Limitaciones de la Garantía. Esta Garantía no será válida:
 - Si no presenta la póliza de garantía debidamente sellada, factura, nota, o algún otro documento que acredite la fecha de compra del producto.
 - Si el producto se encuentra fuera del periodo de garantía otorgado por el fabricante.
 - Si ha sido utilizado con fines comerciales, de prestación de servicios o cualquier otro propósito que no sea estrictamente doméstico.
 - Daños en pintura y partes de apariencia, cuando el producto esté expuesto a la intemperie.
 - Rotura de piezas por mal manejo.
 - Daños causados por fluctuaciones de voltaje provocadas por corto circuito, sobrecargas accidentales en la línea de alimentación o sobrecargas por causa de descargas eléctricas.
 - Daños por uso de partes que no sean genuinas.
 - Daños en el producto causados en su transportación, cuando ésta sea por cuenta del comprador.

PARA SER LLENADO POR EL DISTRIBUIDOR

Producto: _____ Marca: _____
 Modelo: _____ No. de Serie: _____
 Fecha de venta: _____ Distribuidor: _____
 Sello o firma: _____

Mabe, S.A. de C.V.
 Av. Prolongación Ingenieros Militares No. 156 Col. San Lorenzo Tlaltenango,
 Delegación Miguel Hidalgo C.P. 11210 México, D.F.
 R.F.C. MAB911203RR7

