

FRIGIDAIRE

Todo acerca del

Uso y Cuidados

de su cocina de gas



ÍNDICE

Instrucciones de seguridad importantes.....	3-6	Ajuste de los controles del horno.....	14-28
Antes de ajustar los controles del horno.....	7-9	Autolimpieza.....	29-31
Antes de ajustar los controles de superficie.....	10-11	Cuidado y limpieza.....	32-35
Ajuste de los controles de superficie.....	12	Antes de solicitar servicio técnico.....	36-39
Funciones de control del horno (medidor 330).....	13	Garantía para grandes dispositivos.....	cubierta trasera

REGISTRO DE PRODUCTO

Índice

Registro del producto	2
Instrucciones de seguridad importantes	3-6
Antes de ajustar los controles del horno.....	7-9
Rejillas del horno	7-8
Sistema de parrilla de horno Effortless™ y montaje	9
Antes de ajustar los controles de superficie.....	10-11
Tipos de materiales de utensilios de cocina.....	10
Comprobación de la correcta colocación de las tapas de los quemadores.....	11
Utilización de la plancha (algunos modelos)	11
Ajuste de los controles de superficie.....	12
Ajuste de un quemador de superficie.....	12
Preparación de conservas domésticas	12
Funciones de los controles del horno.....	13
Ajuste de los controles del horno.....	14-28
Ajuste del reloj	14
Cambio entre función de ahorro de energía de 6 horas o ajuste de horneado continuo	14
Ajuste de modos de visualización de 12 o 24 horas	14
Cambio del modo de indicación de la temperatura del horno.....	14
Ajuste para un funcionamiento audible o silencioso de las teclas.....	14
Ajuste del bloqueo del horno	15
Ajuste del temporizador.....	15
Horneado	16
Tiempo de horneado	16
Hora de inicio	17
Horneado rápido	18
Medidor sencillo	19-20
Asar.....	21
Ajuste de la temperatura del horno	22
Luz de funcionamiento del horno	22
Autolimpieza.....	23-25
Cuidado y limpieza	26-29
Tabla de recomendación de limpieza.....	26
Limpieza de la placa de cocina y los quemadores de superficie.....	27-28
Sustitución de la luz del horno	28
Retirada y recolocación de la puerta del horno	29
Antes de solicitar servicio técnico	
Soluciones a problemas comunes	30-33
Garantía del dispositivo.....	cubierta trasera

Gracias por escoger **Frigidaire**.

Esta Guía de uso y cuidados es parte de nuestro compromiso con la satisfacción de los clientes y la calidad de los productos durante la vida útil de su nuevo aparato. Consideramos su compra como el inicio de una relación. Para garantizar nuestra capacidad de seguir sirviéndole, utilice esta página para registrar información importante sobre el producto.

¿Necesita ayuda?

Visite el sitio web de Frigidaire en www.frigidaire.com

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

Lea este manual de Uso y cuidados

Contiene instrucciones para ayudarle a usar y mantener correctamente su cocina.

Si ha recibido una cocina dañada

Póngase inmediatamente en contacto con el distribuidor (o montador) que le vendió la cocina.

Ahorre tiempo y dinero

Consulte la sección «Antes de solicitar servicio técnico». Esta sección le ayuda en algunos problemas comunes que pueden producirse. Si necesita servicio técnico, la ayuda está disponible con tan solo una llamada de teléfono. Llame al área de servicio al cliente de Frigidaire al **1-800-944-9044**.

Registro del producto

Registrar el producto con Frigidaire mejora nuestra capacidad de servirle. Puede registrarlo en línea en www.frigidaire.com o enviando por correos su Tarjeta de registro de producto.

Chapa de características posición



Posición de la chapa de características: abra el cajón de conservación (algunos modelos) o retire el panel frontal (algunos modelos).

Registre los números de modelo y serie aquí

Fecha de compra

Número de modelo

Número de serie

Visítenos en Internet en
www.frigidaire.com
para consultar la gama completa de accesorios.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

No intente instalar o usar su producto hasta haber leído las precauciones de seguridad indicadas en este manual. Las indicaciones de seguridad en este manual llevan un símbolo de ADVERTENCIA o PRECAUCIÓN en función del tipo de riesgo.

Definiciones

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

! ADVERTENCIA

ADVERTENCIA indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede tener como resultado la muerte o lesiones graves.

! PRECAUCIÓN

PRECAUCIÓN indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, puede tener como resultado lesiones moderadas o leves.

➔ IMPORTANTE

IMPORTANTE hace referencia a información valiosa para la instalación, el funcionamiento o el mantenimiento que no guarda relación con peligros.

Instrucciones de seguridad importantes

- **Retire toda la cinta y todo el embalaje antes de usar la cocina.** Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la cocina. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaque.
- **Instalación correcta: asegúrese de que su electrodoméstico sea correctamente instalado y puesto a tierra por un técnico cualificado con arreglo al Código Nacional de Gas Combustible (National Fuel Gas Code) ANSI Z223 (última edición), o en Canadá CAN/CGA B149.1 y CAN/CGA B149.2, y el Código Nacional Eléctrico (National Electrical Code) ANSI/NFPA n.º 70 (última edición), o en Canadá CSA norma C22.1, Código Eléctrico de Canadá (Canadian Electrical Code), parte 1 y las exigencias legales locales.** Instale el artefacto siguiendo exclusivamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de la cocina. Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un servicio técnico autorizado. Sepa cómo desconectar la energía eléctrica de la cocina en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.

! ADVERTENCIA

Si no se sigue exactamente la información contenida en este manual podría producirse un incendio o una explosión que causen daños materiales, lesiones personales o muertes.

PARA SU SEGURIDAD:

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

! ADVERTENCIA

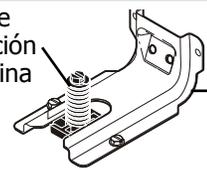


Peligro de vuelco

- **Un niño o un adulto puede hacer volcar la cocina y morir.**
- **Verifique que se haya instalado el dispositivo antivuelco en el suelo o en la pared.**
- **Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se haya vuelto a colocar en el suelo o la pared cuando la cocina se haya movido.**
- **No utilizar la cocina sin el dispositivo antivuelco colocado y fijado.**
- **No seguir estas instrucciones puede tener como resultado la muerte o quemaduras graves a niños y adultos.**



Pata de nivelación de cocina



Abrazadera antivuelco

Para controlar si la abrazadera antivuelco está montada correctamente, utilice ambos brazos y agarre el borde trasero de la parte posterior de la cocina. Intente inclinar cuidadosamente hacia delante la cocina. Si está correctamente instalada, la cocina no debería inclinarse hacia delante.

Consulte en las instrucciones de instalación del **manual de instalación** suministradas con su cocina cómo realizar la instalación correcta.

Conserve estas instrucciones para su consulta futura.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA

- **Pisar, apoyarse o sentarse sobre la puerta o los cajones de una cocina puede tener como resultado lesiones graves y causar daños también al dispositivo.** NO deje que los niños suban a la cocina o jueguen alrededor de esta. El peso de un niño sobre la puerta del horno abierta puede hacer que la cocina vuelque, provocando graves quemaduras u otras lesiones.
- **NUNCA utilice este electrodoméstico como calentador ambiental para calentar la sala. Esto podría provocar una intoxicación por inhalación de monóxido de carbono.**
- **NUNCA cubra ranuras, agujeros o pasos en la parte inferior del horno ni cubra una rejilla completa con materiales como, por ejemplo, papel de aluminio. Esto podría bloquear el flujo de aire en el horno y podría causar una intoxicación por inhalación de monóxido de carbono. Las coberturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.**
- **Almacenamiento en o sobre el electrodoméstico: para evitar un peligro de incendio, no deben almacenarse materiales inflamables en el horno, superficies cercanas o en el cajón de conservación, cajón de calentamiento u horno inferior.** Esto incluye elementos de papel, plástico y tela como, por ejemplo, libros de cocina, utensilios de plástico y paños, así como líquidos inflamables. No conserve materiales explosivos como, por ejemplo, botes de aerosol, sobre o cerca de la cocina.
- **NO DEJE A LOS NIÑOS SOLOS: para evitar lesiones o quemaduras, los niños no deben permanecer solos o sin vigilancia cerca de la cocina, cuando esta se encuentre en uso.** Nunca se les debe dejar sentarse o permanecer sobre alguna parte de la cocina, incluido el cajón de conservación, el cajón de asado inferior, el cajón del horno inferior o el cajón de calentamiento.

PRECAUCIÓN

- **No conserve objetos de interés para los niños en los armarios situados por encima de la cocina o en la cubierta trasera de la cocina.** Si los niños se suben a la cocina para alcanzar dichos artículos podrían sufrir lesiones graves.
- **No toque los quemadores de superficie, las zonas cerca de estos quemadores, los quemadores del horno o las superficies interiores del horno.** Tanto las superficies como los quemadores del horno pueden estar calientes aunque no se vean llamas. Las zonas cerca de los quemadores de superficie pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Durante y después del uso de la cocina, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que se hayan enfriado. Algunas de estas zonas son la placa de la cocina, las superficies enfrente de la placa de cocina, las aperturas de ventilación del horno y las superficies cerca de esas aperturas, la puerta y la ventana del horno.

PRECAUCIÓN

- **Lleve ropa adecuada — nunca se debe llevar ropa demasiado holgada cuando se utiliza el dispositivo.** No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con superficies calientes.
- **No utilice agua o harina en incendios provocados por grasa, ya que la harina puede ser explosiva. Sofoque las llamas con una tapa de cacerola o utilice soda para hornear, un extintor químico seco o de tipo de espuma.**
- **Cuando caliente grasa, vigílela de cerca.** La grasa puede prender fuego si se permite que se caliente demasiado.
- **Utilice guantes de horno secos — unos guantes de horno mojados o húmedos sobre superficies calientes pueden provocar quemaduras a causa del vapor.** No deje que los guantes de horno toquen los elementos de calentamiento. No utilice un trapo u otro paño voluminoso en lugar de unos guantes de horno.
- **No deje cerrados recipientes de alimentos — la generación de presión puede hacer que el recipiente reviente y provoque lesiones.**
- Asegúrese de tener siempre un extintor de incendios **de tipo espuma apropiado a mano**, visible, y fácilmente accesible cerca del dispositivo.
- **Nunca modifique o altere la construcción de una cocina retirando patas de nivelación, paneles, cubiertas de cables y abrazaderas antivuelco, tornillos u otras partes de la cocina.**
- **Retire la puerta del horno de una cocina fuera de uso si esta se va a almacenar o desechar.**
- **Reparación por parte del usuario: no repare ni sustituya piezas del electrodoméstico, salvo que los manuales lo recomienden de manera explícita.** Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico calificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños a la cocina.

IMPORTANTE

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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU HORNO

- **Tenga cuidado al abrir la puerta del horno, el cajón de calentamiento o la puerta inferior del horno.** Permanezca al lado de la cocina al abrir la puerta de un horno caliente. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- **Mantenga despejados los conductos de ventilación del horno.** La rendija de ventilación del horno se encuentra debajo del protector trasero. Tocar las superficies en esta zona cuando el horno está funcionando puede provocar quemaduras graves. A su vez, no coloque objetos de plástico o sensibles al calor en o cerca de la apertura de ventilación del horno. Esos objetos podrían derretirse o incendiarse.
- **Colocación de rejillas de horno.** Coloque siempre las rejillas del horno en la posición deseada mientras el horno está frío. Si la rejilla se debe mover cuando el horno está caliente, tenga mucho cuidado. Use guantes de horno y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. No deje que los guantes toquen los elementos calientes del horno. Retire todos los utensilios de la rejilla antes de moverla.
- **No utilice la bandeja de asar sin su pieza insertada.** La bandeja de asar y su pieza permiten que la grasa derramada se escurra y se mantenga alejada de la alta temperatura del horno.
- **No cubra con papel de aluminio la pieza insertada de la bandeja de asar. La grasa y el aceite al descubierto pueden incendiarse.**
- **Revestimientos de protección:** no utilice papel de aluminio para recubrir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de esos revestimientos puede dar como resultado el riesgo de choque eléctrico o de incendio.

Aviso importante de seguridad

La Ley de cumplimiento de las disposiciones sobre agua potable segura y tóxicos (Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) de California exige que el gobernador de California publique una lista de sustancias que causan cáncer, malformaciones congénitas y otros daños reproductivos y exige que las empresas adviertan a los clientes de los posibles riesgos de la exposición a dichas sustancias.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR LAS PLACAS



ADVERTENCIA

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

- **Sepa que manija controla cada quemador de superficie.** Coloque un utensilio con alimentos en el quemador antes de encenderlo y apague el quemador antes de retirar el utensilio.
- **Gire siempre la manija hacia la posición LITE cuando encienda los quemadores superiores.** Verifique visualmente que el quemador se haya encendido. Luego ajuste la llama para que no se extienda más allá del borde del utensilio.
- **Los mangos de los utensilios deben girarse hacia dentro y no deben extenderse sobre quemadores de superficie contiguos.** Para reducir el riesgo de quemadura, la inflamación de materiales inflamables y el derrame a causa de un contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse de tal modo que esté girado hacia dentro y no se extienda sobre quemadores de superficie contiguos.
- **Nunca deje quemadores de superficie sin vigilar con ajustes de alta temperatura.** Los rebosamientos causan humo y los derrames de grasa pueden prender fuego o una bandeja cuyo contenido se haya secado puede fundirse.
- **Utensilios de cocina vidriados.** Solo determinados tipos de utensilios de cristal, cristal/cerámica, cerámica, barro cocido u otros utensilios vidriados son aptos para cocinar con quemadores sin romperse como consecuencia del cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para uso en la superficie de cocción de la cocina.
- **Cuando caliente alimentos bajo una campana extractora, encienda el ventilador.**
- **Las campanas de extracción de cortina de aire u otras campanas de extracción elevadas,** cuando funcionan soplando un flujo de aire descendente sobre una cocina, no deben utilizarse en combinación con cocinas de gas, salvo cuando la campana y la cocina hayan sido diseñadas, probadas y autorizadas por un laboratorio de pruebas independiente para su uso combinado.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

HORNOS CON AUTOLIMPIEZA

ADVERTENCIA

- **No tocar** el horno durante el ciclo de autolimpieza.
 - Los niños deben mantenerse alejados del horno durante el ciclo de autolimpieza.
 - No observar estas instrucciones puede tener como consecuencia quemaduras.
- **Limpie en el ciclo de autolimpieza únicamente las piezas indicadas en este Manual de uso y cuidados.** Antes de realizar una autolimpieza del horno, saque del horno la bandeja de asar y cualquier otro utensilio o alimento.
- **No utilice productos de limpieza para hornos.** No deben utilizarse productos de limpieza convencionales para hornos ni revestimientos de protección de hornos de ningún tipo en o cerca de piezas del horno.
- **No limpie la junta de la puerta.** La junta de la puerta sirve esencialmente para un correcto sellado. Hay que tener cuidado de no rasgar, dañar o mover la junta.
- La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos desprendidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier cocina. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU COCINA

- **Limpie la cocina con frecuencia para mantener libre de grasa todas las piezas que puedan incendiarse.** Preste especial atención al área alrededor de cada quemador superior. No deje que se acumule grasa.
- **Productos de limpieza para cocinas y aerosoles.** **Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante.** Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden ser inflamables, lo que puede ocasionar daños y lesiones.
- **Limpie las cubiertas de ventilación con frecuencia.** **No se debe permitir que la grasa se acumule sobre la cubierta o el filtro.** Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza de las campanas extractoras.

Conversión a gas de petróleo licuado

ADVERTENCIA

Pueden producirse lesiones o la muerte por descarga eléctrica si la cocina no es instalada por un montador o electricista cualificado. Todas las agregaciones, modificaciones o conversiones requeridas para que este dispositivo cumpla correctamente las necesidades de aplicación **deben ser realizadas por un técnico cualificado.**

Si el diseño de su modelo de cocina de gas permite la conversión P.L., el kit de conversión P.L. puede adquirirse de su distribuidor local y debe ser instalado por un técnico de mantenimiento cualificado. Antes de instalar el kit, asegúrese de seguir detenidamente las instrucciones de instalación P.L.

Instrucciones para la conexión a tierra

ADVERTENCIA

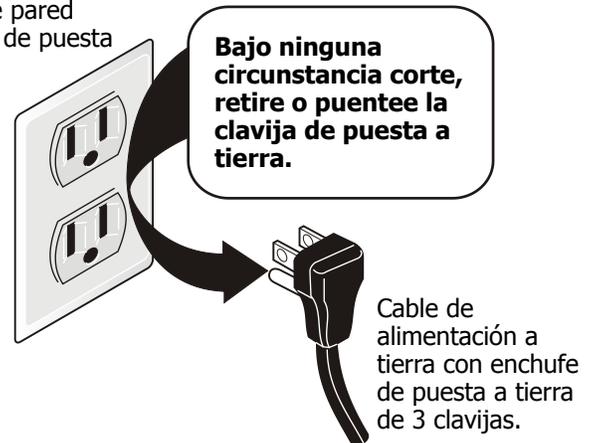
Evite el riesgo de incendio o de descarga eléctrica. No utilice un enchufe adaptador ni un cable de prolongación. Tampoco quite la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación eléctrica. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

Este artefacto tiene un enchufe de tres patas con conexión a tierra para su protección contra riesgos eléctricos y debe enchufarse directamente en una toma eléctrica adecuada con conexión a tierra. **NO** corte o retire la clavija de puesta a tierra de este enchufe.

Para su seguridad personal, este electrodoméstico debe estar debidamente conectado a tierra. Para extremar la seguridad, el cable eléctrico debe enchufarse en una toma eléctrica que esté correctamente polarizada y debidamente conectada a tierra.

Si solo cuenta con una toma eléctrica para enchufes de dos clavijas, es responsabilidad personal del consumidor hacer que un electricista calificado lo reemplace por una toma eléctrica para enchufes de tres clavijas con la conexión a tierra correspondiente.

Caja de pared de tipo de puesta a tierra



Cable de alimentación a tierra con enchufe de puesta a tierra de 3 clavijas.

Lea en el **MANUAL DE INSTALACIÓN** incluido con esta cocina las instrucciones completas de instalación y puesta a tierra.

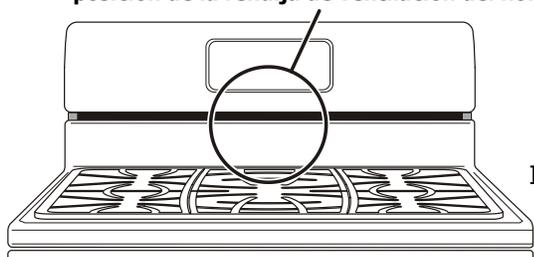
ANTES DEL AJUSTE DE CONTROLES DEL HORNO

Ubicación de la rendija de ventilación del horno

La rendija de ventilación del horno se encuentra debajo del panel de control (ilust. 1). Cuando el horno está calentando pasa aire caliente a través de esta rendija. Esta ventilación es necesaria para una correcta circulación de aire en el horno que ayuda a conseguir buenos resultados de horneado.

No bloquee la rendija de ventilación del horno.

posición de la rendija de ventilación del horno



Ilust. 1

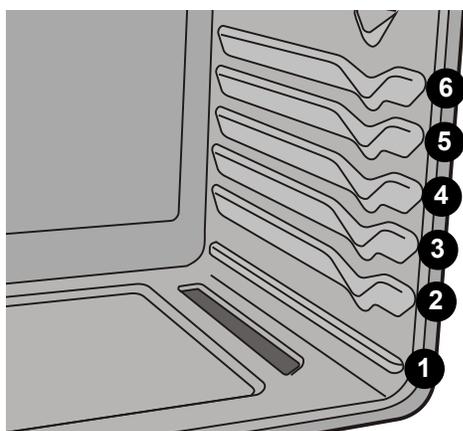
Rejillas del horno

! PRECAUCIÓN

Utilizar siempre **guantes de horno** para proteger las manos contra posibles quemaduras al usar el horno o la placa de cocina. El horno, las rejillas del horno y la placa de cocina se calentarán **en gran medida**.

➔ IMPORTANTE

No retirar ni intentar colocar rejillas de horno cuando todavía haya utensilios sobre las rejillas. Para evitar dañar los utensilios o derramar alimentos, siempre hay que retirar los utensilios primero.



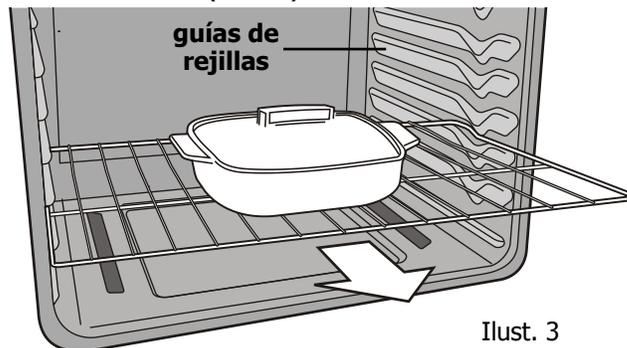
Posiciones de rejilla de horno - ilust. 2

Posiciones recomendadas para la rejilla del horno por tipo de comida

Tipo de comida	Posición
Asado de carnes	Véase asado
Galletas, pasteles, tartas, bizcochos y muffins	3 o 4
Tartas congeladas, pastel de ángel, levadura, pan y estofados	1 o 2
Filetes pequeños de carne de res o de aves de corral	1 o 2
Pavo, asado o jamón	1

Tope de la rejilla del horno

La mayoría de las rejillas de horno planas y rebajadas se deslizan sobre raíles situados a lo largo de los laterales de la cavidad del horno. Para un mejor acceso a los alimentos en el horno, **saque** lentamente la rejilla, tirando de ella de forma recta, hasta la posición de parada de la rejilla del horno antes de comprobar alimentos o retirar bandejas de alimentos del horno (ilust. 3).



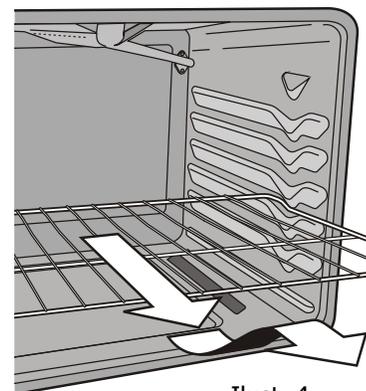
Ilust. 3

Las guías de rejilla están curvadas cerca de la parte frontal de cada guía. La curva captará la rejilla y la mantendrá estable en una posición de parada cuando la rejilla se extiende recta hacia fuera del horno.

Retirada, sustitución y colocación de la mayoría de tipos de rejilla de horno

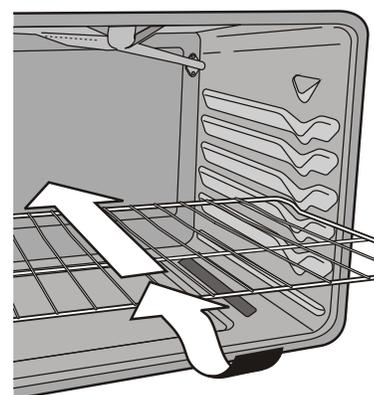
Colocación: coloque siempre las rejillas de horno cuando el horno esté frío (antes de poner en funcionamiento el horno).

Para la retirada: saque recta la rejilla del horno, tirando de ella, hasta que alcance la posición de parada. Incline hacia arriba la rejilla del horno para deslizarla más allá de la posición de parada y saque la rejilla de la cavidad del horno (ilust. 4).



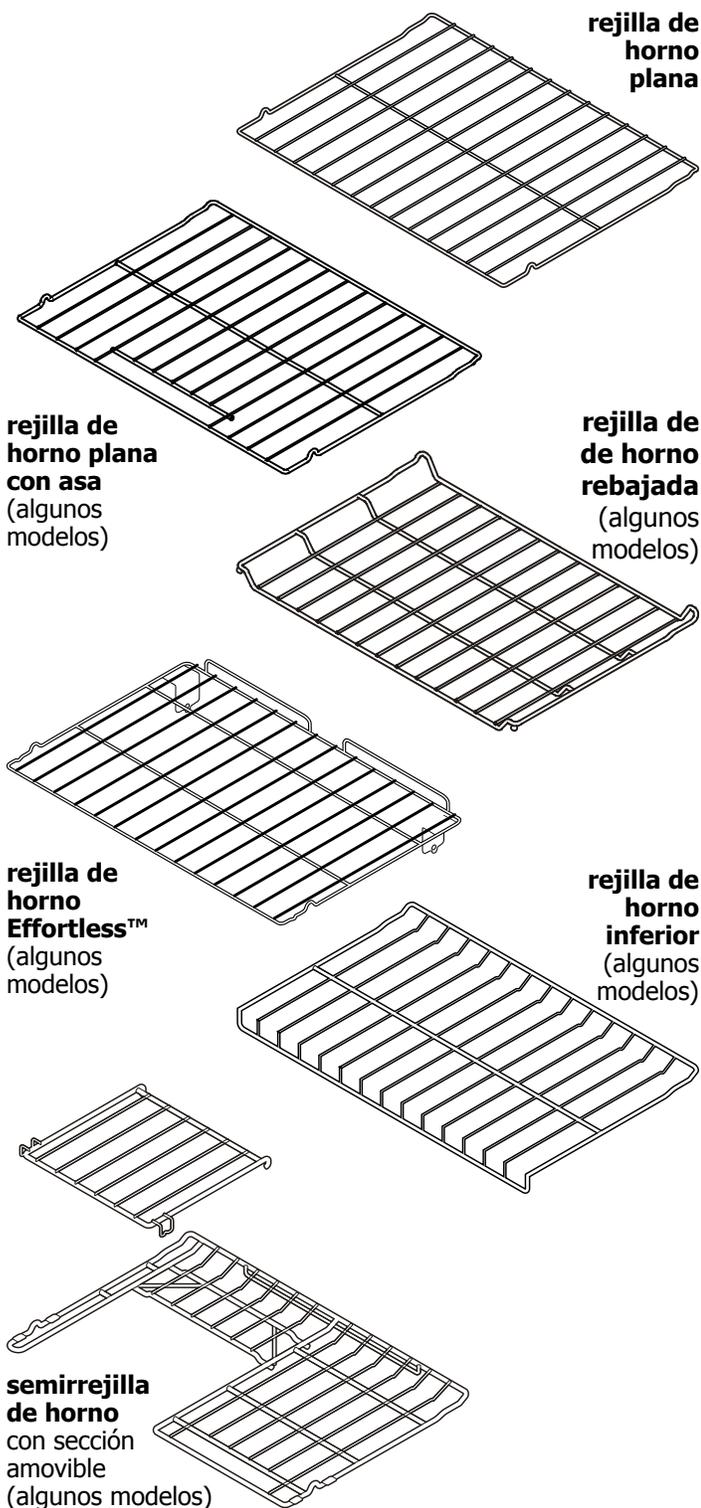
Ilust. 4

Para la sustitución: apoye la rejilla del horno de forma uniforme entre una guía frontal izquierda y derecha a lo largo de las paredes del horno. Asegúrese de colocarla utilizando las guías derecha e izquierda que mantendrán la rejilla nivelada. Incline la parte frontal de la rejilla hacia arriba y deslice la rejilla más allá de la posición de parada. A continuación, vuelva a llevar la rejilla a una posición nivelada y deslice la rejilla completamente hacia dentro del horno (ilust. 5).



Ilust. 5

ANTES DEL AJUSTE DE CONTROLES DEL HORNO



Tipos de rejillas de horno

Su cocina puede estar equipada con uno o más de los siguientes tipos de rejillas de horno indicados a continuación:

La **rejilla de horno plana** puede utilizarse para casi todas las necesidades y puede colocarse en todas las posiciones.

La **rejilla de horno plana con asa** (algunos modelos) puede utilizarse para casi todas las necesidades y puede colocarse en todas las posiciones. Es similar a la rejilla plana pero incluye un asa.

La **rejilla de horno rebajada** (algunos modelos) ofrece posiciones más bajas en comparación con el diseño de rejilla plana estándar. El diseño rebajado coloca la base de la rejilla 1/2 posición de rejilla por debajo de la rejilla plana.

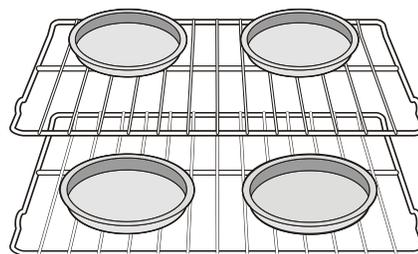
La **semirrejilla** (algunos modelos) tiene una sección amovible para permitir el uso de utensilios de cocina más altos en el horno. Cuando la sección amovible está colocada, la rejilla se puede utilizar como una rejilla plana.

Las instrucciones de la **rejilla de horno Effortless™** (algunos modelos) se ofrecen posteriormente en esta sección. Véase la nota importante a más abajo.

La **rejilla de horno inferior** (algunos modelos) solo debe utilizarse en la posición de rejilla de horno más baja. Esta rejilla debe utilizarse cuando se colocan grandes piezas de carne en el horno.

Circulación de aire en el horno

Para unos resultados óptimos de cocción dejar unos 5-10 cm alrededor del utensilio de cocina para una correcta circulación del aire y garantizar que las bandejas y los utensilios no se toquen entre sí y no toquen la puerta, los laterales o la cavidad del horno. Para un calentamiento homogéneo, el aire caliente debe poder circular libremente alrededor de las bandejas y los utensilios (véase la ilustr. 1).



Ilust. 1

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

Para unos resultados óptimos al cocinar tartas utilizando 2 rejillas de horno, colocar los utensilios de cocina sobre las rejillas en las posiciones 2 y 4. Para unos resultados óptimos al utilizar una rejilla de horno individual o rebajada, colocar los utensilios de cocina sobre la rejilla en la posición 2, 3 o 4.

ANTES DEL AJUSTE DE CONTROLES DEL HORNO

Sistema de rejilla de horno Effortless™

Algunos modelos están equipados con un sistema de rejilla de horno especial que extiende automáticamente la rejilla del horno desde el interior del horno para permitir un acceso más sencillo a la comida. Este sistema funciona siempre que se abre o cierra la puerta.

Para montar el sistema de rejilla de horno Effortless™:

1. Localice todas las piezas requeridas. Necesitará la rejilla de horno suministrada (la rejilla de horno Effortless™ es una rejilla plana con un revestimiento **oscuro especial** en los lados **izquierdo y derecho de la rejilla**) y los 2 brazos conectores de cromo suministrados.
2. Abra la puerta del horno. Asegúrese de que el horno está completamente frío antes de continuar.
3. Coloque la rejilla del horno en las posiciones **2, 3 o 4 solo** (consulte la página anterior para verificar las posiciones). Asegúrese de que las abrazaderas de conexión de la rejilla están en la parte trasera de la cocina y que apuntan hacia el fondo del horno (véase la ilustr. 2).
4. Monte el brazo de conexión de una vez. Con la puerta del horno abierta y la rejilla del horno colocada, instale un extremo del brazo de conexión en el agujero de la **abrazadera de conexión de la puerta** (ilustr. 1) y el otro extremo en el agujero de la **abrazadera de conexión de la rejilla** (ilustr. 2 y como en la ilustr. 3). La rejilla del horno puede tener que ajustarse hacia dentro o fuera en la posición de la rejilla para coincidir con la longitud del brazo de conexión.
5. Sujetando el brazo de conexión en su posición, gírelo de tal modo que los extremos del brazo de conexión apunten **hacia arriba** (véanse las ilustraciones 4 y 5). El brazo de conexión debe estar ahora bloqueado en su posición.
6. Repita los pasos 4 y 5 para el otro brazo de conexión.
7. Una vez que los brazos de conexión están correctamente colocados verifique el funcionamiento de la rejilla del horno cerrando suavemente la puerta del horno. La rejilla del horno deberá moverse libremente hacia dentro y hacia fuera del horno cuando se abre o cierra la puerta.



PRECAUCIÓN

Nunca tocar rejillas de horno calientes. Asegurarse de que el horno y las rejillas están completamente fríos y se puedan tocar con seguridad antes de intentar montar o desmontar la rejilla de horno Effortless™.



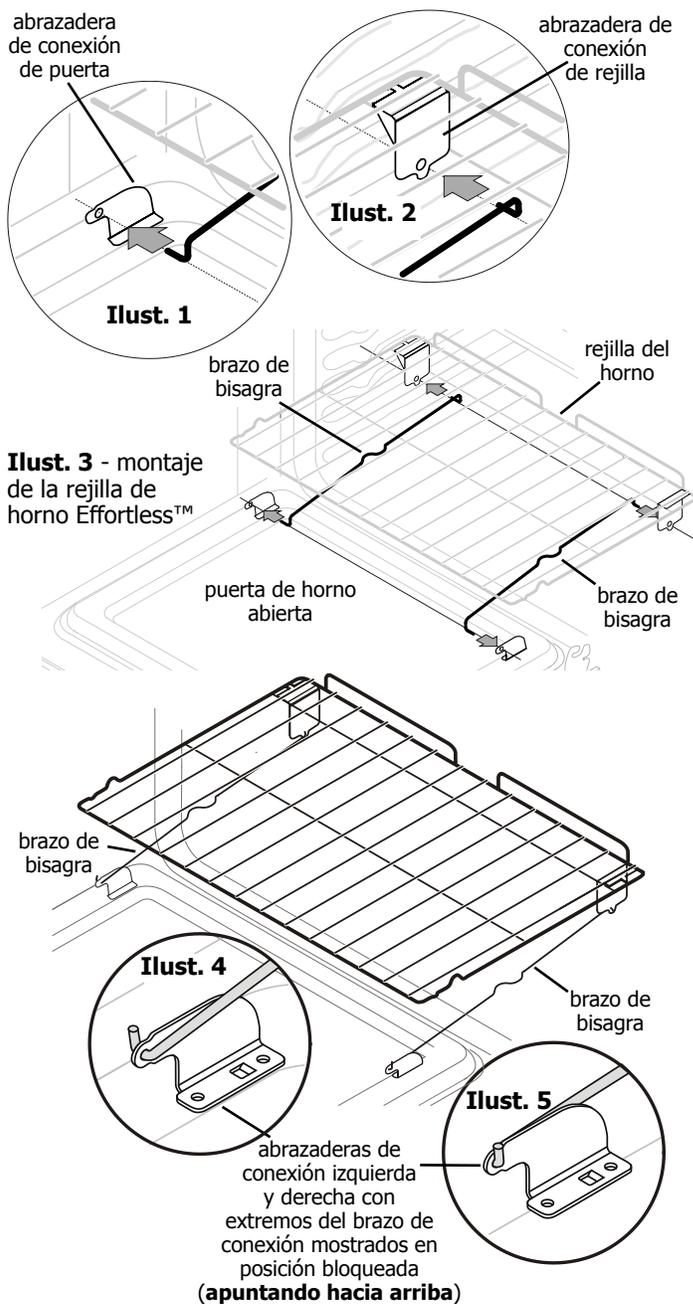
IMPORTANTE

Retirar todas las rejillas y accesorios de horno antes de iniciar un ciclo de autolimpieza. Si las rejillas se dejan en el horno durante la autolimpieza, la capacidad de deslizamiento del sistema de rejilla de horno Effortless™ se verá mermada y hará que las rejillas pierdan su acabado brillante. Retirar **TODAS** las rejillas de horno y limpiarlas con arreglo a las instrucciones indicadas en la sección Cuidado y limpieza de este manual.



IMPORTANTE

- En la posición de rejilla de horno 2 solo debe utilizarse el sistema de rejilla de horno Effortless™. La colocación de CUALQUIER otra rejilla en la posición de rejilla 2 impedirá que la puerta del horno se cierre completamente y puede causar daños a la puerta del horno, la cavidad del horno y las abrazaderas de conexión de la puerta.
- Si el sistema de rejilla no se monta con los brazos de conexión, la rejilla de horno Effortless™ puede utilizarse en las posiciones de rejilla 2 a 6. No intente utilizar la rejilla de horno Effortless™ en la posición de rejilla 1.



Ilustr. 6 - Rejilla de horno Effortless™ después del montaje

ANTES DEL AJUSTE DE CONTROLES DE SUPERFICIE

Tipos de materiales de utensilios de cocina

Los materiales más comunes son los siguientes:

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

Cobre: excelente conductor del calor, pero se decolora con facilidad.

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

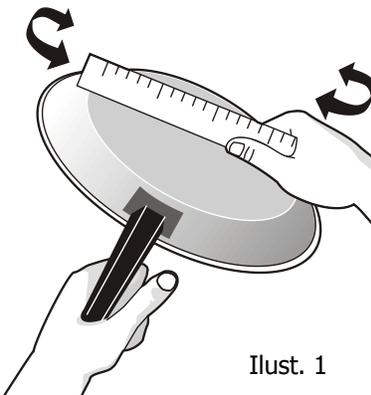
Hierro forjado: conductor lento del calor, aunque conserva muy bien el calor. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción.

Esmalte de porcelana sobre metal: las características de calentamiento variarán en función del material de base.

Vidrio: conductor lento del calor.

Utilice utensilios de cocina de calidad y en buen estado

Para obtener los mejores resultados de cocción posibles al utilizar la placa de cocina, emplee siempre utensilios de cocina de calidad y en buen estado. Las cacerolas deben tener fondos planos que se apoyen nivelados sobre la rejilla del quemador. Antes de utilizar utensilios de cocina, compruebe la planicidad girando una regla por el fondo del utensilio de cocina (ilust. 1).



Ilust. 1

⚠ PRECAUCIÓN

No colocar objetos inflamables como envolturas de plástico, soportes de cucharas o saleros y pimenteros de plástico sobre la placa de la cocina cuando esta se encuentra en uso. Esos objetos podrían derretirse o incendiarse. Las agarraderas para ollas, las toallas y las cucharas de madera pueden arder si se colocan demasiado cerca de la placa de la cocina.

➡ IMPORTANTE

No coloque papel de aluminio ni NINGÚN otro material que se pueda derretir sobre la placa de cocina. Si estos materiales se derriten, podrían dañar la placa.

📌 NOTA

El tamaño y el tipo del utensilio utilizado y la cantidad y el tipo de comida que se cocina influirán en los ajustes necesarios para obtener unos resultados de cocción óptimos.

Seleccione un tamaño de llama correcto

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

Para cocción principalmente, comience con el ajuste más alto y cambie luego a un ajuste menor para completar el proceso. Utilice las recomendaciones indicadas a continuación como guía para determinar el tamaño de llama correcto para diferentes tipos de cocción (ilust. 2).

Para fritura en abundante aceite, utilice un termómetro y ajuste la manija de superficie según corresponda. Si el aceite está demasiado frío, el alimento lo absorberá y quedará grasoso. Si el aceite está demasiado caliente, el alimento se dorará demasiado rápido y el centro quedará poco hecho. No intente freír en aceite demasiado alimento a la vez, ya que no se dorará ni se cocinará adecuadamente.

Tamaño de llama*	Tipo de cocción
Llama alta	Iniciar la cocción de la mayoría de alimentos; llevar a ebullición el agua; asado en bandeja.
Llama intermedia	Mantener una ebullición lenta; espesar salsas, caldos; cocción al vapor.
Llama baja	Mantener alimentos cocinándose; escalfar; estofar.

*Estos ajustes se basan en el uso de utensilios metálicos de peso medio u ollas de aluminio con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilizan otros tipos de utensilios.

⚠ PRECAUCIÓN

Nunca permita que la llama del quemador se extienda más allá del borde exterior del utensilio de cocina. Una llama más alta desperdicia energía y aumenta el riesgo de sufrir quemaduras.



Ajuste correcto de llama



Ajuste incorrecto de llama

Ilust. 2

ANTES DEL AJUSTE DE CONTROLES DE SUPERFICIE

Compruebe la correcta colocación de las tapas de los quemadores

Controle visualmente la correcta colocación de las tapas de los quemadores **antes de utilizar** cualquiera de los quemadores de superficie (véase la ilustr. 1).



ADVERTENCIA

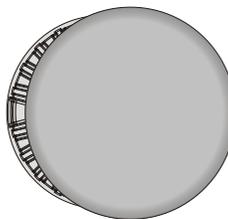
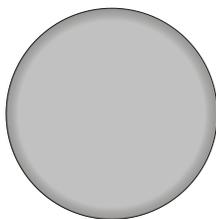
Para evitar llamaradas y la generación de subproductos peligrosos, **no** utilizar la placa de cocina sin todas las tapas de quemadores correctamente colocadas para garantizar un encendido y un tamaño de llama de gas correctos.



PRECAUCIÓN

Para evitar posibles quemaduras **NO** toque las tapas de los quemadores ni las rejillas de los quemadores de superficie después de usar cualquiera de los quemadores de superficie. Las rejillas y las tapas de los quemadores de superficie y las zonas alrededor de ellas **pueden estar todavía muy calientes**. Deje suficiente tiempo para que estas zonas y las piezas se enfríen completamente antes de manipularlas.

Si alguna de las tapas de los quemadores de superficie parece estar apoyada de manera irregular, no centrada, o si parece no nivelada con la cabeza del quemador (ilustr. 2), asegúrese de corregir la posición de la tapa del quemador sobre la cabeza del quemador **antes de** encender el quemador de superficie.



Ilustr. 1 - colocación correcta de tapas de quemadores

Ilustr. 2 - colocación incorrecta de tapas de quemadores

Asegúrese de consultar la sección **Cuidado y limpieza** para obtener una información completa y detallada sobre la limpieza de las tapas de los quemadores y la correcta colocación de estas.

Uso de la plancha (solo para modelos equipados con una plancha)

Antes del primer uso:

- Lavar la plancha en agua jabonosa caliente.
- Enjuagar y secar completamente.

Uso de la plancha:

Retirar la rejilla de quemadores central (algunos modelos) y sustituirla cuidadosamente por la plancha.

Para unos resultados óptimos, precalentar la plancha durante 5 minutos en el ajuste **medio** o en un ajuste **medio-bajo**. Un precalentamiento lento garantiza una distribución más uniforme del calor durante el proceso de cocción. **No** precalentar la plancha en el ajuste Hi (alto). El precalentamiento con un ajuste Hi (alto) de los quemadores puede deformar la plancha e impedir una distribución uniforme del calor.

Después de cada uso:

- Para evitar una posible oxidación, conservar en un lugar seco y mantener cubierta.
- Después de cada uso, limpiar con un cepillo rígido y agua caliente solo y luego enjuagar.
- Secar inmediatamente.
- **No introducir la plancha en el lavavajillas.**

AJUSTE DE LOS CONTROLES DE SUPERFICIE

Ajuste de controles de superficie

La capacidad de calentar comida con mayor rapidez y en mayores volúmenes crece a medida que aumenta el tamaño del quemador. Su dispositivo de gas puede estar equipado con quemadores de superficie de muchos tamaños diferentes.

Es importante elegir utensilios de cocina que sean indicados para la cantidad y el tipo de comida que se prepara. Seleccione un tamaño de quemador y llama adecuado para el tamaño de los utensilios de cocina.

Pueden utilizarse quemadores de tamaño estándar para casi todas las necesidades. Utilice el quemador **de hervir a fuego lento** más pequeño (algunos modelos) cuando hierva a fuego lento salsas delicadas, etc.

Los quemadores **de cocción rápida** más grandes (algunos modelos) son indicados para calentar grandes cantidades de agua o de comida.

Ajuste de un quemador de superficie:

1. Colocar el utensilio de cocina sobre el centro de la rejilla del quemador de superficie. Garantizar que el utensilio de cocina esté colocado de manera estable sobre la rejilla del quemador.
2. Empujar la manija de control de superficie deseada y girarla **en sentido contrario a las agujas del reloj** desde la posición OFF (ilust. 1).
3. Soltar la manija de control de superficie y girarla hacia la posición «**lite**». Comprobar visualmente que el quemador tenga una llama de gas constante.
4. Una vez que el quemador de superficie tenga una llama, presionar la manija de control de superficie y girarla **en sentido contrario a las agujas del reloj** hacia el ajuste de tamaño de llama deseado. Utilizar las marcas en la manija y ajustar la llama según se requiera.



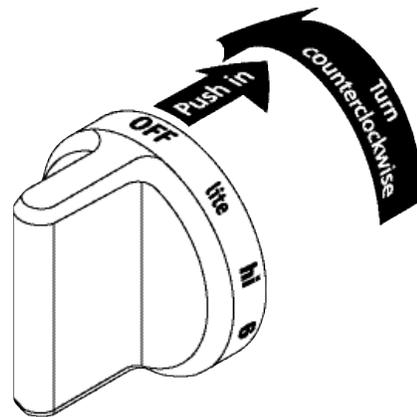
PRECAUCIÓN

No colocar objetos inflamables como envolturas de plástico, soportes de cucharas o saleros y pimenteros de plástico sobre la placa de cocina cuando esta se encuentra en uso. Esos objetos podrían derretirse o incendiarse. Las agarraderas para ollas, las toallas y las cucharas de madera pueden arder si se colocan demasiado cerca de la placa de la cocina.



IMPORTANTE

- **NO** cocinar con una manija de control de superficie en la posición «**lite**». El encendedor electrónico seguirá disparando chispas. Girar la manija de control fuera de la posición «**lite**» y ajustar el tamaño de la llama.
- **No colocar papel de aluminio ni materiales que puedan fundirse en la placa de la cocina.** Si se funden elementos, ello puede provocar daños permanentes al aspecto de la placa de cocina.



OFF lite hi 6 5 4 3 2 lo

Ilust. 1



NOTAS

- Cuando se fija una manija de control de superficie en la posición «**lite**» todos los encendedores de superficie electrónicos emitirán chispas al mismo tiempo. Sin embargo, solo se encenderá el quemador que esté activando.
- En caso de un corte de energía eléctrica, los quemadores de superficie pueden encenderse manualmente. Para encender un quemador de superficie, aproxime una cerilla a la cabeza del quemador y luego gire lentamente la manija de control de superficie hacia «**lite**». Una vez que el quemador se enciende, presione y gire la manija fuera de la posición «**lite**» hacia el ajuste de llama deseado. Tenga cuidado cuando encienda los quemadores superiores manualmente.

Preparación de conservas

Asegúrese de leer y de respetar todos los puntos siguientes cuando prepare conservas con su electrodoméstico. Consulte el sitio web del Departamento de Agricultura de EE. UU. (USDA) y asegúrese de leer toda la información que tenga disponible así como de seguir sus recomendaciones para la preparación de conservas.

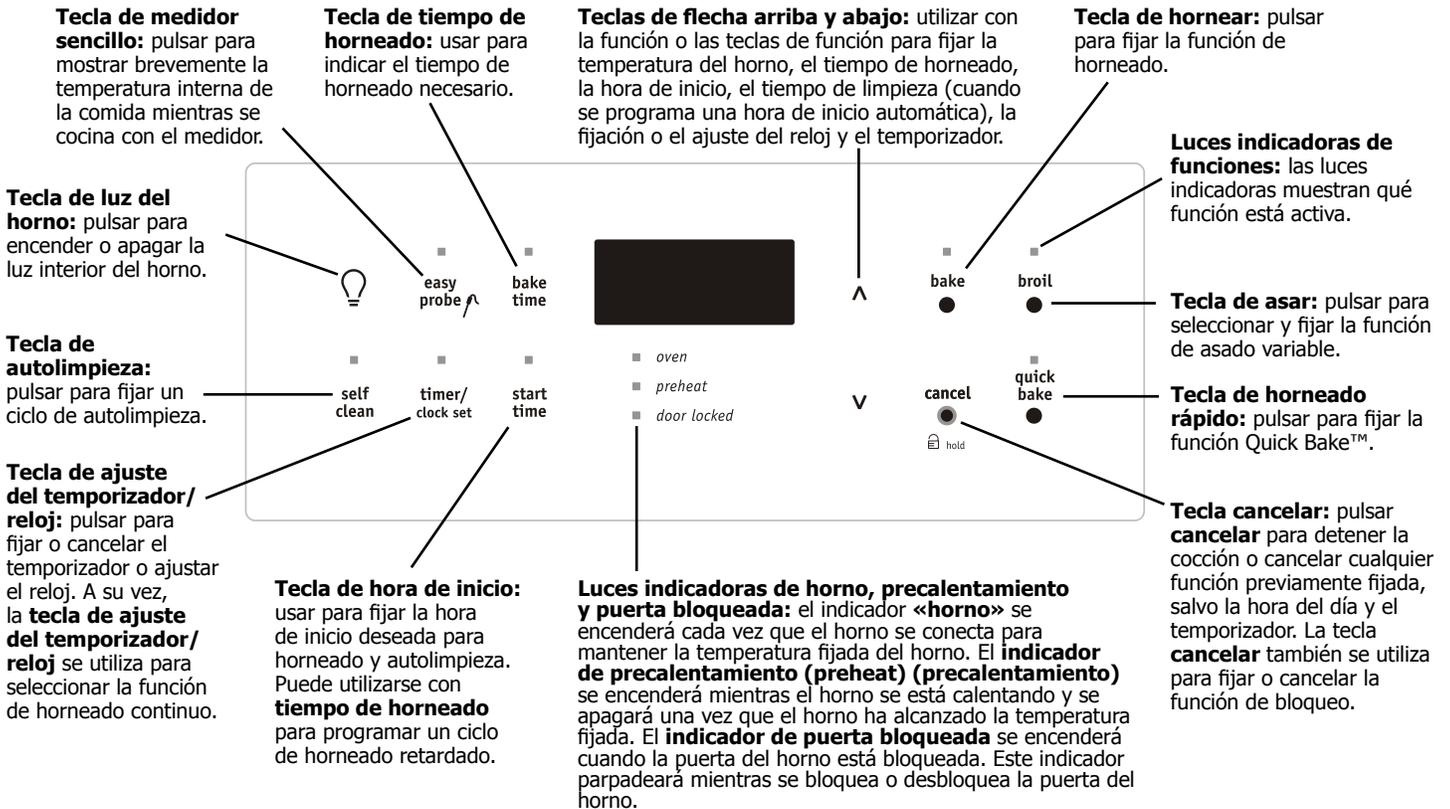
- Utilizar solo preparadores de conservas de fondo plano de calidad al preparar conservas domésticas. Utilizar un borde recto para comprobar el fondo del preparador de conservas.
- Comenzar con agua de grifo caliente para llevar a ebullición el agua con mayor rapidez.
- Primero, utilizar el ajuste de calor más alto para llevar el agua a ebullición. Una vez que el agua hierve, reducir el calor hasta el ajuste más bajo posible para mantener la ebullición.
- Cuando se utilizan dos preparadores de conservas al mismo tiempo, alternar los preparadores de conservas sobre los quemadores. Esto permitirá un mejor flujo de aire a los quemadores. No bloquear el aire a los quemadores.
- **NUNCA** colocar o apoyar un utensilio de cocina sobre dos zonas de cocción diferentes al mismo tiempo. Esto puede tener como resultado un calentamiento desigual.

FUNCIONES DE CONTROL DEL HORNO

LEA DETENIDAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL HORNO.

Para un uso satisfactorio de su horno, familiarícese con las diferentes funciones de las teclas descritas a continuación.

Teclas de control del horno (para modelos con la función de medidor solo)



AJUSTE DE CONTROLES DEL HORNO

Ajuste del reloj

Cuando el dispositivo se conecta por primera vez a la red eléctrica o cuando se interrumpe y se restaura la alimentación eléctrica al dispositivo, la pantalla mostrará la hora del día **parpadeante**. Asegúrese de ajustar el reloj con la hora correcta del día antes de usar el horno.

Para ajustar el reloj cuando la pantalla está parpadeando:

1. Pulse **timer/clock set** **una vez**. Las letras «CLO» aparecerán en la pantalla.
2. En un intervalo de 5 segundos, ajuste el tiempo pulsando la tecla **▲** o **▼** y suelte la tecla cuando se muestre la hora correcta. El nuevo ajuste se aceptará al cabo de 5 segundos.

Para ajustar el reloj cuando la pantalla no está parpadeando:

1. Pulse **timer/clock set** **dos veces** (sin mantener la tecla pulsada). Las letras «CLO» aparecerán en la pantalla.
2. En un intervalo de 5 segundos, ajuste el tiempo pulsando la tecla **▲** o **▼** y suelte la tecla cuando se muestre la hora correcta. Todos los ajustes realizados se aceptarán al cabo de 5 segundos.

NOTA

El reloj no puede ajustarse cuando el horno está activo, lo cual incluye también la autolimpieza.

Cambio entre el ajuste de horneado continuo y la función de ahorro de energía de 12 horas

El control del horno tiene integrada una función de ahorro de energía de 12 horas que desconecta el horno si no se utiliza el control durante más de 11 horas y 59 minutos. El horno puede programarse para anular esta función para el horneado continuo.

Cambio al ajuste de horneado continuo:

1. Pulse y mantenga pulsada la tecla **timer/clock set** durante 5 segundos hasta que suene un tono. «— — hr» aparecerá en la pantalla para cocción continua. La hora volverá a aparecer en la pantalla.
2. Para cancelar el ajuste de horneado continuo, pulse y mantenga pulsada la tecla **timer/clock set** durante 5 segundos hasta que suene un tono.
«12hr» aparecerá en la pantalla indicando que el control ha vuelto a la función de ahorro de energía de 12 horas.

NOTA

El cambio entre el modo de horneado continuo y el modo de ahorro de energía de 12 horas no modifica el modo de funcionamiento de la placa de la cocina.

Cambio del modo de indicación de la temperatura (°F o °C)

El control del horno está fijado de fábrica para mostrar la temperatura del horno en grados Fahrenheit (°F). El control se puede modificar para mostrar la temperatura en Fahrenheit o Celsius.

Para cambiar la indicación de temperatura a Celsius (°C) o Fahrenheit (°F):

1. Pulse **broil**. «— —» aparece en la pantalla.
2. Pulse y mantenga pulsada la tecla **▲** hasta que aparezca «HI» en la pantalla.
3. Pulse y mantenga pulsada la tecla **broil** hasta que aparezca °F o °C en la pantalla.
4. Pulse la tecla **▲** o **▼** para cambiar °F a °C o °C a °F.
5. Pulse cualquier tecla para volver al modo normal de funcionamiento.

NOTA

El modo de indicación de temperatura no se puede modificar cuando la autolimpieza está activa.

Ajuste para un funcionamiento audible o silencioso de las teclas

Normalmente sonará un pitido cada vez que se pulsa una tecla. Si lo desea, el control del horno se puede ajustar para un funcionamiento silencioso de las teclas.

Para fijar un funcionamiento silencioso:

Pulse y mantenga pulsada la tecla **start time** hasta que el control pite una vez (alrededor de 7 segundos). Esto bloqueará el sonido de los controles cuando se pulse una tecla.

Para fijar un funcionamiento audible:

Pulse y mantenga pulsada la tecla **start time** hasta que el control pite una vez (alrededor de 7 segundos).

NOTA

Cuando el control está fijado para un funcionamiento silencioso de las teclas, los sonidos de alerta de **temporizador**, **precalentamiento** y cualquier **fin de ciclo** o cualquier **error** seguirán siendo audibles.

AJUSTE DE CONTROLES DEL HORNO

Ajuste de la función de bloqueo

El control del horno puede ajustarse para bloquear la puerta del horno y la mayoría de las funciones de las teclas de control.

Para fijar la función de bloqueo:



Pulse y mantenga pulsada la tecla **cancel** durante 3 segundos. Las letras «Loc» aparecerán en la pantalla, la luz indicadora de puerta bloqueada parpadeará y el bloqueo de puerta accionado por motor comenzará a bloquear la puerta del horno. **Espere unos 15 segundos** para que la puerta del horno se bloquee completamente. Una vez bloqueada la puerta del horno aparecerá la hora en la pantalla.

Para cancelar la función de bloqueo:

Pulse y mantenga pulsada la tecla **cancel** durante 3 segundos. El control desbloqueará la puerta del horno y reanudará el funcionamiento normal de la tecla.

NOTAS

- Para evitar posibles daños al mecanismo de enclavamiento de la puerta del horno, no intente forzar la puerta al abrirla o cerrarla cuando la luz indicadora de puerta bloqueada está parpadeando.
- Si se pulsa una tecla de control cuando la función de bloqueo está activa, «Loc (bloqueo)» aparecerá en la pantalla como recordatorio de que la acción de tecla solicitada no está disponible cuando la función de bloqueo está activa.

Ajuste del temporizador

El temporizador de minutos integrado puede utilizarse como alarma adicional en la cocina; pitará cuando haya transcurrido el tiempo fijado.

Para ajustar el temporizador:

1. Pulse ^{timer/}_{clock set} **una vez** (sin mantener la tecla pulsada).
2. Pulse la tecla **▲** para aumentar el tiempo en incrementos de un minuto. Pulse y mantenga pulsada la tecla **▲** para aumentar el tiempo en incrementos de 10 minutos. El temporizador puede fijarse para cualquier cantidad de tiempo desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.
Nota: si la tecla **▼** se pulsa primero, el temporizador avanzará al principio hasta 11 horas y 59 minutos.
3. Una vez transcurrido el tiempo fijado, el temporizador pitará 3 veces y continuará pitando 3 veces cada 60 segundos hasta que se pulse ^{timer/}_{clock set}.

Para modificar la cantidad de tiempo restante:

Cuando el temporizador está activo y aparece en la pantalla, pulse la tecla **▲** o **▼** para aumentar o reducir el tiempo restante.

Para cancelar el temporizador antes de que el tiempo fijado haya transcurrido:

Pulse ^{timer/}_{clock set} una vez.

NOTAS

- El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción. Puede utilizar el temporizador por sí solo o cuando otras funciones estén activas.
- La luz indicadora situada por encima de la tecla ^{timer/}_{clock set} se mantendrá encendida siempre que el temporizador está activo.
- El temporizador mostrará las horas y los minutos hasta que quede 1 hora. Una vez que quede menos de 1 hora, la pantalla hará conteo regresivo en minutos y segundos. Una vez que quede menos de 1 minuto, solo se mostrarán los segundos.
- Cuando se cocina con un temporizador activo, el temporizador mostrará la indicación por defecto. Para ver la información de otra función que esté activa, pulse una la vez tecla de la función activa para ver su estado.

AJUSTE DE CONTROLES DEL HORNO

Ajuste del horneado

El horno puede ajustarse para hornear a cualquier temperatura comprendida entre 170 °F y 550 °F (entre 77 °C y 287 °C). La temperatura de horneado automática fijada de fábrica es 350 °F (177 °C).

Para fijar horneado:

1. Pulse **bake**. «— — —» aparece en la pantalla.
2. En un intervalo de 5 segundos, pulse la tecla **▲** o **▼**. La pantalla mostrará 350 °F (177 °C). Pulsando o manteniendo pulsada la tecla **▲** o **▼** la temperatura puede ajustarse en incrementos de 5 °F (1 °C si el control está fijado para mostrar grados Celsius). Suelte la tecla cuando la temperatura deseada aparezca en la pantalla.
3. En cuanto se suelta la tecla **▲** o **▼** el horno comenzará a calentarse a la temperatura seleccionada. Cuando la temperatura del horno alcanza la temperatura de horneado fijada, la luz indicadora de precalentamiento se apagará. El control pitará 3 veces como recordatorio. Para detener el horneado en cualquier momento, pulse **cancel**.

Para cambiar la temperatura del horno una vez comenzado el horneado:

1. Pulse **bake**. Compruebe visualmente en este momento la temperatura de horneado.
2. Pulse la tecla **▲** o **▼** para aumentar o reducir la temperatura fijada hasta llegar a la temperatura deseada horno.

IMPORTANTE

Las bandejas oscuras o sin brillo absorben más calor que los utensilios para hornear brillantes, lo cual puede causar un dorado excesivo de algunos alimentos. Puede ser necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y muffins.

NOTAS

- Poco después del inicio del horneado la luz indicadora de precalentamiento («preheat») se apagará, indicando que el horno ha alcanzado la temperatura de horneado fijada. El control emitirá 3 pitidos como recordatorio de que el horno está preparado.
- La luz indicadora del horno en la pantalla de control de este se encenderá y apagará cuando el horno está calentándose. Esto es normal e indica que los elementos del horno está funcionando de forma cíclica para mantener la temperatura de horneado seleccionada.

Tiempo de horneado

Se puede añadir un tiempo de horneado a la mayoría de funciones de horneado. Sirve para poner el horno en funcionamiento inmediatamente y para apagarlo automáticamente una vez transcurrido el tiempo de horneado fijado.

PRECAUCIÓN

Tenga cuidado con las funciones de tiempo de horneado y hora de inicio. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res y de aves de corral, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando están congelados, estos productos no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de que comience la cocción y deben retirarse inmediatamente cuando se termine la cocción.

Para ajustar el horno para que se inicie y se apague automáticamente una vez transcurrido el tiempo de horneado:

1. Pulse **bake**. «— — — °» aparece en la pantalla.
2. Pulse la tecla **▲** o **▼**. La pantalla mostrará 350 °F (177 °C). Pulsando o manteniendo pulsada la tecla **▲** o **▼** la temperatura puede ajustarse en incrementos de 5 °F (1 °C si el control está fijado para mostrar grados Celsius). Suelte la tecla cuando la temperatura deseada aparezca en la pantalla.
3. Pulse **bake time**. «:00» aparecerá en la pantalla.
4. Pulse la tecla **▲** o **▼** hasta que se muestre el tiempo de horneado deseado.
5. El horno se encenderá, comenzará a calentar y cocinará durante el tiempo de horneado indicado y después, se apagará automáticamente.

Para parar en cualquier momento, pulse **cancel**.

NOTAS

- No se puede fijar un **tiempo de horneado** u **hora de inicio** cuando se está asando.
- La función de tiempo de horneado se puede añadir cuando se utiliza **el horneado rápido** (algunos modelos).
- El ajuste de **tiempo de horneado** máximo es 11 horas y 59 minutos.
- Cuando utilice el ajuste de tiempo de horneado, pulse la tecla de tiempo de horneado para ver el tiempo restante.

AJUSTE DE CONTROLES DEL HORNO

Hora de inicio

Utilice esta tecla para añadir instrucciones de hora de inicio al ajuste de tiempo de horneado o con la función de autolimpieza.

ADVERTENCIA

PELIGRO DE INTOXICACIÓN ALIMENTARIA.

No deje el alimento en el horno durante más de una hora antes o después de la cocción, ya que puede causar una intoxicación alimentaria o enfermedades.

PRECAUCIÓN

Tenga cuidado con las funciones de tiempo de horneado y hora de inicio. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res y de aves de corral, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando están congelados, estos productos no deben permanecer en el horno durante más de 1 hora antes de que comience la cocción y deben retirarse inmediatamente cuando se termine la cocción.

Para ajustar el horneado con una hora de inicio demorada y para apagarlo automáticamente una vez transcurrido el tiempo de horneado:

1. Asegúrese de que el reloj muestra la hora correcta antes de continuar. Ajuste la hora en caso necesario.
2. Pulse **bake**. «— — °» aparece en la pantalla.
3. Pulse la tecla **▲** o **▼**. La pantalla mostrará 350 °F (177 °C). Pulsando o manteniendo pulsada la tecla **▲** o **▼** la temperatura puede ajustarse en incrementos de 5 °F (1 °C si el control está fijado para mostrar grados Celsius). Suelte la tecla cuando la temperatura deseada aparezca en la pantalla.
4. Pulse **bake time**: «:00» aparecerá en la pantalla.
5. Pulse la tecla **▲** o **▼** hasta que se muestre el tiempo de horneado deseado.
6. Pulse **start time**. La hora del día aparecerá en la pantalla.
7. Pulse la tecla **▲** o **▼** hasta que se muestre el tiempo inicio deseado.
8. El horno se encenderá a la hora de inicio especificada, comenzará a calentar y cocinará durante el tiempo de horneado indicado y después, se apagará automáticamente.

Para parar en cualquier momento, pulse **cancel**.

Cuando el tiempo de horneado definido termine:

1. La palabra «End» (fin) aparecerá en la ventana de la pantalla y el horno se apagará automáticamente.
2. El control pitará 3 veces cada 60 segundos como recordatorio hasta que se pulse **cancel**.

Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de horneado una vez comenzado el horneado:

1. Pulse la tecla de la función que desee modificar.
2. Pulse la tecla **▲** o **▼** para cambiar el ajuste.

NOTAS

- El ajuste máximo de tiempo de horneado u hora de inicio es 11 horas y 59 minutos.
- No se puede fijar un **tiempo de horneado u hora de inicio** cuando se está asando.
- Cuando se fija una función de cocción con una instrucción de hora de inicio, el precalentamiento del horno se demorará hasta que se haya alcanzado la hora de inicio fijada.

AJUSTE DE CONTROLES DEL HORNO

Horneado rápido (algunos modelos)

Ventajas de la función de horneado rápido

- Los alimentos se cocinan con mayor rapidez, lo cual ahorra tiempo y energía.
- Horneado con múltiples rejillas.
- No son necesarias bandejas o utensilios especiales.

Modo de funcionamiento del horneado rápido

El **horneado rápido** utiliza un ventilador para hacer circular el calor del horno de manera uniforme y continua por el horno. Esta mejor distribución del calor permite que los alimentos se cocinen más rápido y se doren de manera más uniforme. También ofrece mejores resultados de horneado cuando se utilizan dos rejillas al mismo tiempo.

El aire caliente fluye alrededor del alimento desde todos los lados, pero sin secarlo. Las carnes cocinadas con **el horneado rápido** son más jugosas y sabrosas. La carne de aves de corral queda crujiente en el exterior y se mantiene tierna y húmeda en el interior. Los panes y pasteles se doran más uniformemente. La mayoría de los alimentos horneados en un horno estándar pueden cocinarse con mayor rapidez y de manera más uniforme con **el horneado rápido**.

Sugerencias para el horneado rápido

Al hornear

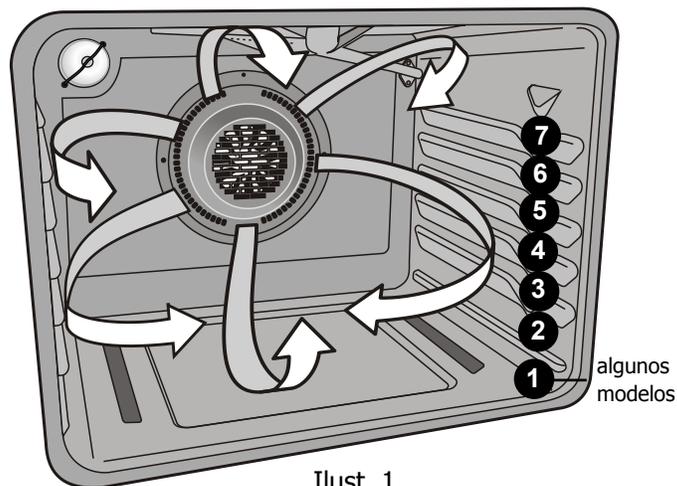
- Para unos resultados óptimos de cocción se recomienda precalentar el horno cuando se hornean alimentos como galletas, bizcochos y panes.
- Reduzca la temperatura del horno a 25 °F menos de la temperatura recomendada en la receta. Siga el resto de las instrucciones de la receta usando el tiempo mínimo de cocción recomendado.
- Cuando utilice 2 rejillas de horno al mismo tiempo, colóquelas en las posiciones 2 y 5 para unos resultados óptimos (véase la ilustr. 1).

Al asar

- El precalentamiento no es necesario cuando se asan alimentos utilizando **el horneado rápido**.
- Dado que **el horneado rápido** cocina los alimentos con mayor rapidez, reduzca el tiempo de cocción un 25 % respecto al tiempo de cocción recomendado en la receta. Compruebe la comida en ese momento. En caso necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener el punto de cocción deseado.
- No cubra los alimentos al asar, ello impedirá que el aire circule alrededor de los alimentos.

NOTAS

- Las tartas por capas saldrán mejor utilizando la función de **horneado**.
- Al usar **el horneado rápido** (algunos modelos) las reducciones del tiempo de cocción pueden variar en función de la cantidad y el tipo de alimentos que se cocinan.



Ilust. 1

Ajuste del horneado rápido

El horno puede programarse para **el horneado rápido** a cualquier temperatura comprendida entre 300 °F y 550 °F (entre 149 °C y 287 °C). La temperatura de horneado automática fijada de fábrica es 350 °F (177 °C).

Para fijar el horneado rápido:

1. Pulse **quick bake**. «— —» aparece en la pantalla.
2. Pulse la tecla **▲** o **▼**. La pantalla mostrará 350 °F (177 °C). Pulsando o manteniendo pulsada la tecla **▲** o **▼** la temperatura puede ajustarse en incrementos de 5 °F (1 °C si el control está fijado para mostrar grados Celsius). Suelte la tecla cuando la temperatura deseada aparezca en la pantalla.
3. En cuanto se suelta la tecla **▲** o **▼** el horno comenzará a calentarse a la temperatura seleccionada. Cuando la temperatura mostrada alcanza la temperatura de horneado deseada, la luz indicadora de precalentamiento se apagará y el control emitirá 3 pitidos.

Para detener el horneado rápido en cualquier momento, pulse **cancel**.

Para cambiar la temperatura del horno una vez comenzado el horneado rápido:

1. Pulse **quick bake**.
2. En caso necesario, pulse la tecla **▲** o **▼** para aumentar o reducir la temperatura del horno fijada.

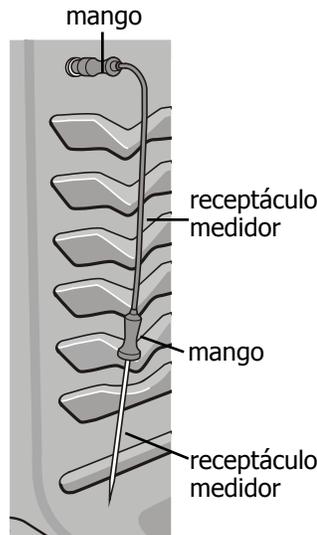
AJUSTE DE CONTROLES DEL HORNO

Medidor sencillo

Para unos resultados óptimos al cocinar muchos alimentos como asados, jamones o aves de corral, utilice la función **medidor sencillo**. Esta función también es adecuada para alimentos como, por ejemplo, rollos de carne y estofados.

El **medidor sencillo** le indicará la temperatura interna del alimento durante la cocción y le evitará tener que realizar suposiciones.

Para algunos alimentos, especialmente aves de corral o asados, comprobar la temperatura interna es la mejor forma de garantizar una comida correctamente cocinada.



Ilust. 1



PRECAUCIÓN

Para evitar la posibilidad de quemaduras después de la cocción, tenga siempre precaución al sacar el medidor del receptáculo o del alimento. **El medidor puede estar caliente.** Asegúrese de ponerse unos guantes de cocina para protegerse las manos.



IMPORTANTE

- **Utilice solo el medidor suministrado originalmente con este dispositivo.** La conexión de otro medidor o aparato al receptáculo del medidor puede provocar daños al control del horno, a la electrónica y al receptáculo del medidor.
- Para evitar daños en el medidor, manéjelo cuidadosamente al introducirlo y sacarlo de alimentos o del receptáculo del medidor. **No** utilizar tenazas para tirar del medidor o del cable del medidor. Antes de introducir el medidor en alimentos, los alimentos deben descongelarse siempre del todo.
- Al retirar el medidor del receptáculo o del alimento, utilice siempre el mango del medidor (ilust. 1).
- Retire el medidor del horno cuando haya acabado. Para evitar daños en el medidor **no** conserve el medidor dentro del horno.
- Compruebe siempre dos veces que el medidor se haya retirado del horno antes de iniciar **autolimpieza**. El medidor no está diseñado para resistir las altas temperaturas que se generan durante un ciclo de autolimpieza.
- **No** utilice el medidor si este no se encuentra correctamente introducido en su receptáculo y en el alimento. Para proteger el medidor al introducirlo en el receptáculo, el horno se apagará automáticamente si el sensor de temperatura del medidor alcanza 300 °F (149 °C) o más.



NOTAS

- No retire el medidor del receptáculo o del alimento hasta que se haya alcanzado la temperatura interna deseada. Si el medidor se retira del receptáculo la función del medidor se cancelará automáticamente, pero el horno permanecerá encendido. Si el medidor se retira del alimento solo, la lectura de la temperatura interna dejará de ser precisa.
- El medidor sencillo no puede fijarse si está activa la función de **asado** o **autolimpieza**. Si el medidor se introduce en el receptáculo y se pulsa la tecla de asado o autolimpieza, el control del horno emitirá un mensaje de error con tres pitidos y el horno no se activará.
- Si el medidor se desconecta del receptáculo y se pulsa la tecla del **medidor sencillo** la pantalla mostrará «- -» (alrededor de 3 segundos) para indicar que el medidor no está activo.

A continuación se indican las temperaturas **internas** mínimas que los alimentos deben alcanzar para considerarse seguros, sin importar como se preparen.

Temperatura de cocción interna mínima:

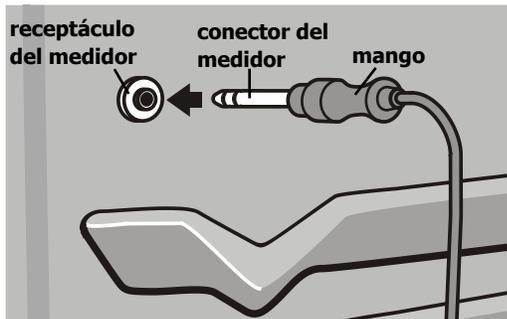
Tipo de comida	Temp. interna
Ternera, cordero asado, bistecs y filetes	
Medio	160 °F (71 °C)
Muy hecho	170 °F (77 °C)
Asados de cerdo, bistecs y filetes	
Medio	160 °F (71 °C)
Muy hecho	170 °F (77 °C)
Jamón cocido antes de comer	160 °F (71 °C)
Aves de corral	
Pollo entero, pavo	165 °F (74 °C)
Pechugas, asados	165 °F (74 °C)
Rellenos (cocinados solos o dentro del ave)	165 °F (74 °C)
Restos	165 °F (74 °C)

Información cortesía del Servicio de seguridad alimentaria e inspección del Departamento de agricultura de EE. UU.

- * El Departamento de Agricultura de EE. UU. declara que «La carne de ternera poco hecha es popular, pero si se cocina a tan solo 140 °F/60 °C algunos organismos tóxicos pueden sobrevivir». (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA, rev. junio de 1985). La temperatura mínima recomendada por el USDA es 145 °F/63 °C para carne de ternera poco/medio hecha.

AJUSTE DE CONTROLES DEL HORNO

Medidor sencillo (continuación)



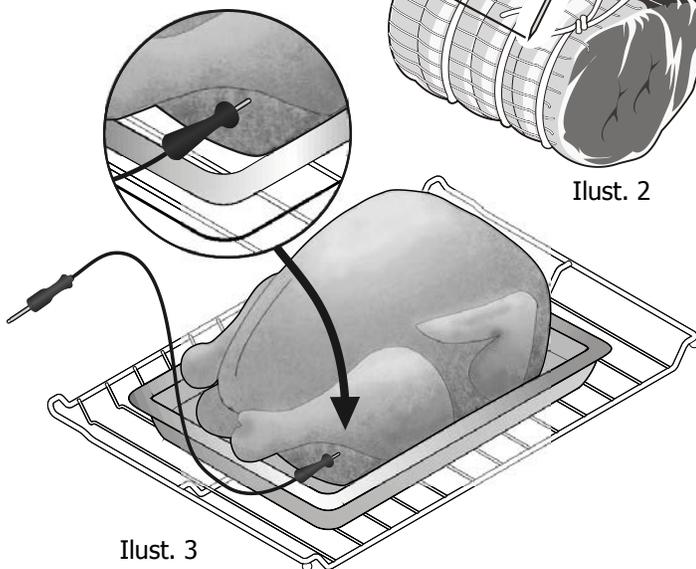
Ilust. 1

Colocación correcta del medidor en los alimentos:

- Introduzca siempre el medidor de tal modo que la punta del medidor permanezca en el centro de la parte más gruesa de la carne o la comida. Para obtener unos resultados óptimos, no deje que la punta del sensor de temperatura del medidor toque huesos, grasa, cartilagos o el utensilio de cocina.
- Para jamón o cordero con hueso, introduzca el medidor en el centro del músculo o articulación grande más bajo. Para comidas como, por ejemplo, rollos de carne o estofados introduzca el medidor en el centro de la comida. (Véase la ilust. 2).
- Cuando cocine pescado, inserte el medidor para carne justo por encima de las branquias.
- Para pollos o pavos enteros, introduzca el sensor de temperatura del medidor en la parte más gruesa del muslo interior, debajo de la pata (véase la ilust. 3).



Ilust. 2



Ilust. 3

Para fijar el medidor sencillo:

1. Prepare la comida e introduzca correctamente el sensor del medidor en la parte central de la comida (véanse las ilustraciones 2 y 3). El medidor debe introducirse en la comida antes de comenzar el proceso de cocción y cuando el horno todavía está frío.
2. Coloque la comida preparada en la posición de la rejilla deseada y deslice completamente la rejilla en el interior del horno.
3. Introduzca **completamente** el conector del medidor en el receptáculo del medidor (ilust. 1) situado arriba a la izquierda en la parte frontal del interior del horno.
4. Al cabo de unos segundos se emitirá un sonido y la luz indicadora situada por encima de la tecla del medidor sencillo se encenderá indicando que el medidor está funcionando correctamente.
5. Cierre la puerta del horno. Ajuste el horno para el **horneado** o el **horneado rápido** y, en caso necesario, ajuste la temperatura de horneado deseada.
6. Para mostrar la temperatura interna del alimento, pulse la tecla **easy probe** en cualquier momento durante la cocción. La temperatura interna del alimento aparecerá durante unos 3 segundos y la pantalla volverá a indicar la temperatura del horno fijada.
De tanto en tanto durante el proceso de cocción, pulse la tecla del **medidor sencillo** para comprobar la temperatura interna del alimento, especialmente a medida que la temperatura se aproxima a la temperatura deseada.
7. Cuando el alimento ha alcanzado la temperatura interna deseada, pulse **cancelar** para detener el horneado o el horneado rápido.
8. Abra la puerta del horno y, utilizando unos guantes para horno, **desenchufe con cuidado** el medidor de su receptáculo. El interior de la cocina, el medidor, los utensilios y los alimentos pueden estar muy calientes.
9. Retire la comida del horno y saque con cuidado el sensor del medidor de la comida.

Mensaje de error del medidor:

Si el control del horno mostrase el mensaje de error «PErr» puede que el conector del medidor no esté completamente introducido en el receptáculo del medidor (véase la ilust. 1) o que el medidor se haya calentado excesivamente. Cuando se muestra este mensaje, el control no permitirá que se active ninguna función del horno hasta que se haya corregido.

Retire el medidor del receptáculo y, a continuación, vuelva a introducirlo en el receptáculo (compruebe que esté **completamente introducido** en el receptáculo). Asegúrese de que el sensor del medidor esté cubierto por la comida y no esté al descubierto para evitar un calentamiento excesivo del mismo.

Si el medidor está correctamente conectado en el receptáculo y correctamente colocado en el alimento pero el mensaje de error se sigue mostrando, el medidor podría estar defectuoso y tener que sustituirse. En este caso, retire el medidor del horno y llame a un servicio técnico autorizado para obtener ayuda. Puede seguir utilizando el horno sin la función de medidor.

AJUSTE DE CONTROLES DEL HORNO

Asar

Utilice la función de asado para cocinar carnes que necesiten una exposición directa al calor radiante para unos resultados de dorado óptimos. Al asar, recuerde siempre introducir las rejillas del horno cuando el horno todavía está frío. Coloque la rejilla según lo recomendado en la tabla **de ajustes de asado** (véanse las ilustraciones 1 y 4).

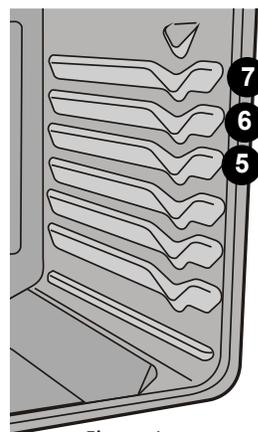
Para fijar asado:

1. Coloque la rejilla del horno mientras el horno todavía está frío.
2. Pulse **asado**. «— —» aparecerá en la pantalla.
3. Pulse y mantenga pulsada la tecla **▲** o **▼** hasta que aparezca el nivel de asado deseado en la pantalla. Pulse la tecla **▲** para asado **HI** (high) o la tecla **▼** para asado **LO** (low). La mayoría de los alimentos pueden asarse con el ajuste de asado **HI**. Seleccione el ajuste de asado **LO** para evitar un dorado o un secado excesivo de los alimentos que deben cocinarse hasta que estén muy hechos.
4. **Para obtener unos resultados óptimos, precaliente el horno durante 5 minutos antes de añadir los alimentos.**
5. Coloque los alimentos preparados directamente bajo el elemento superior.
6. **Deje abierta la puerta del horno** en la posición de parada de asado (ilust. 2).
7. Ase los alimentos de un lado hasta lograr el grado de dorado deseado. Gire los alimentos y ase por el otro lado. Para detener el asado en cualquier momento, pulse **cancelar**.

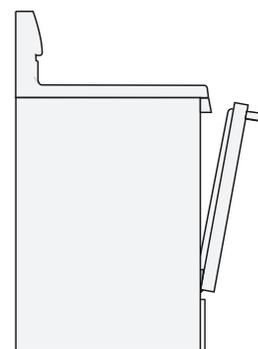


ADVERTENCIA

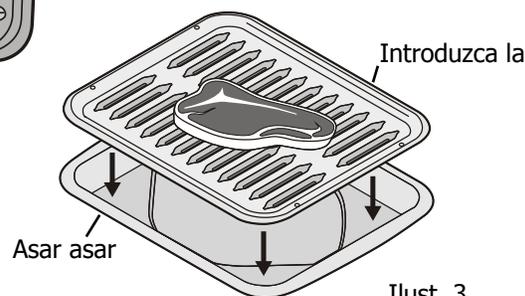
Si se produjese un fuego en el horno, cierre la puerta del horno y desconéctelo. Si el fuego continúa, use un extintor. **NO** arroje agua o harina sobre el fuego. La harina puede ser explosiva.



Ilust. 1



Ilust. 2



Ilust. 3

NOTAS

- Para un mejor acceso a la comida mientras se asa, utilice guantes de horno y saque la rejilla del horno desde la posición de tope de rejilla antes de girar o retirar la comida.
- No se pueden añadir instrucciones de **tiempo de horneado** u **hora de inicio** a la función de asado.
- El control del horno no ofrecerá un indicador de precalentamiento ni un tono a modo de recordatorio durante el asado.
- Si se utiliza una bandeja especial para asar, asegúrese de utilizar únicamente bandejas y accesorios para asar aprobados por Electrolux Home Products, Inc. (véase la ilust. 4).

Tabla de ajustes de asado recomendados (horno de gas)

Alimento	Posición de la parrilla	Ajuste	Tiempo de cocción en minutos		Grado de cocción
			1er lado	2º lado	
Filete 1" de grueso	5ª o 6ª*	550 °F	8	6	Medio
Filete 1" de grueso	5ª o 6ª*	550 °F	10	8	Término medio
Filete 1" de grueso	5ª o 6ª*	550 °F	11	10	Bien cocido
Chuletas de cerdo 3/4" de grueso	5ª	550 °F	12	8	Bien cocido
Pollo con hueso	4ª	450 °F	25	15	Bien cocido
Pollo deshuesado	5ª	450 °F	10	8	Bien cocido
Pescado	5ª	550 °F	(como se indica)		Bien cocido
Camarones	4ª	550 °F	(como se indica)		Bien cocido
Hamburguesa 1" de grueso	6ª*	550 °F	12	10	Medio
Hamburguesa 1" de grueso	5ª	550 °F	14	12	Bien cocido

*Utilice la rejilla rebajada si opta por usar la posición de rejilla de horno 7.

Ilust. 4

AJUSTE DE CONTROLES DEL HORNO

Ajuste de la temperatura del horno

Su electrodoméstico se ha calibrado y se sometió a pruebas en la fábrica a fin de asegurar una temperatura de horneado precisa. Las primeras veces que lo use, siga cuidadosamente las instrucciones de tiempo y temperatura de las recetas. Si cree que el horno está cocinando a una temperatura excesiva o insuficiente para los tiempos de su receta, puede ajustar el control de tal modo que el horno cocine a una temperatura superior o inferior a la temperatura mostrada.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Pulse **bake**.
2. Fije la temperatura a 550 °F (287 °C) pulsando la tecla **^**.
3. En un intervalo de 2 segundos, pulse y mantenga pulsada la tecla **bake** hasta que aparezca la indicación de 2 dígitos. Suelte la tecla **bake**. La pantalla indica ahora el número de grados de desfase entre el ajuste de temperatura original de fábrica y el ajuste de temperatura actual. Si el control del horno tiene la calibración original de fábrica original, en la pantalla se mostrará «0».
4. La temperatura se puede ajustar ahora hacia arriba o abajo 35 °F (19 °C), en incrementos de 5 °F manteniendo pulsada la tecla **^** o **v**. Ajústela hasta que aparezca el número de grados de desfase deseado en la pantalla. Al reducir la temperatura del horno aparecerá un signo negativo (-) delante del número para indicar que la temperatura del horno disminuirá el número de grados mostrado.
5. Cuando haya realizado el ajuste deseado, pulse la tecla **cancel** para aceptarlo.

NOTAS

- Los desfases de temperatura del horno no afectarán a las temperaturas de las funciones de asado o autolimpieza.
- Si la pantalla del horno se ha ajustado para mostrar grados Celsius, los ajustes se realizarán serán en incrementos de 1 °C con cada pulsación de la tecla **^** o **v**.
- **No utilice** termómetros de horno como, por ejemplo, los que venden en supermercados, para comprobar los ajustes de temperatura dentro del horno. La indicación de temperatura de estos termómetros de horno puede diferir hasta 20-40 grados respecto a las temperaturas reales.

Funcionamiento de la luz del horno

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

Pulse la tecla  para encender y apagar la luz interior del horno siempre que la puerta del horno esté cerrada.

La luz interior del horno se encuentra en la parte superior izquierda de la pared trasera del interior del horno y está cubierta con una pantalla de cristal fijada con un soporte de alambre. La pantalla de cristal debe estar instalada siempre que el horno esté en uso.

Para sustituir la luz del horno, consulte «Sustitución de la luz del horno», en la sección **Cuidado y limpieza**.

Preparación para la autolimpieza

Un horno con autolimpieza se limpia por sí mismo a temperaturas muy superiores a las temperaturas de cocción normales. La función de autolimpieza, si se utiliza correctamente, eliminará completamente la suciedad del horno o la reducirá a un fino polvo de ceniza. Una vez enfriado el horno, limpie la ceniza utilizando un trapo húmedo.

Su horno ofrece tres opciones de duración para la autolimpieza. Un tiempo de limpieza de 3 horas para una limpieza normal, una limpieza de 2 horas para suciedad ligera y una opción de 4 horas para las manchas más incrustadas (algunos modelos).

ADVERTENCIA

- **No tocar** el horno durante el ciclo de autolimpieza.
- Los niños deben mantenerse alejados del horno durante el ciclo de autolimpieza.
- No observar estas instrucciones puede tener como consecuencia quemaduras.

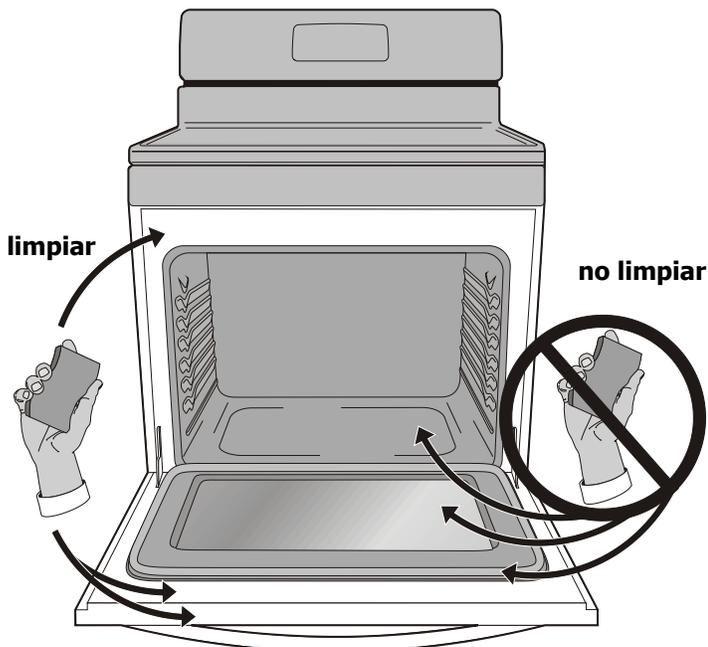
PRECAUCIÓN

La salud de algunas aves es extremadamente sensible a los humos desprendidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier cocina. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

Léase antes de comenzar la autolimpieza

IMPORTANTE

- Retirar **todos los objetos** del horno y de la placa, incluidos **alimentos, utensilios de cocina, plásticos, papel de aluminio y medidor de temperatura** (si lo hubiera). El papel de aluminio no soportará las altas temperaturas generadas durante un ciclo de autolimpieza.
- Retirar **todas las rejillas de horno y todos los accesorios** del horno para evitar posibles daños por calor. Si no se retiran las parrillas del horno, pueden decolorarse. La rejilla de horno Effortless™ (algunos modelos) debe retirarse antes de iniciar la autolimpieza para evitar una merma en la capacidad de deslizamiento de la rejilla.
- Garantizar que **la zona de ventilación esté despejada**.
- Retirar **todos los objetos** del cajón de conservación (algunos modelos) o el cajón de calentamiento (algunos modelos).
- Garantizar que la pantalla de la luz del horno esté colocada. Desconectar la luz del horno.
- **Eliminar cualquier derrame.** Los derrames sobre la parte inferior del horno deben limpiarse y eliminarse **antes de comenzar la autolimpieza**. Para limpiar, use agua caliente con jabón y un paño. Los grandes derrames de alimentos pueden causar un humo denso o un fuego durante la autolimpieza.
- Eliminar cualquier derrame de alimentos que tengan un elevado contenido de azúcar o ácido (como, por ejemplo, leche, tomates, chucrut, zumos de fruta o relleno de pasteles) antes de iniciar un ciclo de autolimpieza. Si no se eliminan podrían dejar una mancha fea incluso después de la autolimpieza.
- Limpiar cualquier suciedad del marco exterior del horno, la parte externa del revestimiento de la junta de la puerta del horno y la pequeña zona en la parte central del fondo del horno. Limpiar usando jabón y agua antes de iniciar la autolimpieza. Estas zonas (véase la ilustr. 1) se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad.
- **No limpiar la junta de la puerta del horno** (Véase la ilustr. 1). No utilizar ningún material de limpieza en la junta de la puerta del horno. Esto podría dañar la junta de la puerta. El tejido del material de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta.
- **No utilizar productos de limpieza convencionales para hornos y revestimientos de protección de ningún tipo dentro del horno.** Los residuos de los productos de limpieza para hornos pueden dañar la porcelana durante el siguiente ciclo de autolimpieza.



Ilust. 1

AUTOLIMPIEZA

Ajuste de la limpieza

Para ajustar la autolimpieza:

1. Retire todos los objetos del interior del horno, la placa de cocina, el cajón de conservación (algunos modelos) o el cajón de calentamiento (algunos modelos), todas las rejillas de horno del horno y asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada.
2. Pulse la tecla **self clean**. «---» aparece en la pantalla.
3. Para comenzar, pulse la tecla **▲** o **▼** una vez. «3:00» aparecerá en la pantalla indicando que se ha seleccionado un tiempo de autolimpieza de 3 horas. Para cambiar a un tiempo de autolimpieza más corto, de 2 horas, pulse la tecla **▼** una vez («2:00» aparecerá en la pantalla indicando que se ha seleccionado un tiempo de autolimpieza de 2 horas).

(algunos modelos) Para ajustar la autolimpieza a un tiempo de limpieza de 4 horas, pulse **▲** una vez (4:00 aparece en la pantalla).

Para detener la autolimpieza en cualquier momento, pulse la tecla **cancel**.

➔ IMPORTANTE

Una vez que el control del horno está fijado para autolimpieza, la luz indicadora de puerta bloqueada parpadeará mientras el pasador bloquea la puerta del horno. **NO** intente abrir la puerta del horno mientras esta luz indicadora parpadea (espere unos 15 minutos para que la puerta del horno se desbloquee completamente). **NO** intente abrir a la fuerza la puerta del horno. Esto puede causar daños en el sistema automático de bloqueo de puerta.

➔ IMPORTANTE

Inmediatamente después de ajustar la autolimpieza, la **puerta del horno comenzará a bloquearse**. Asegúrese de que el horno está completamente vacío **antes de** ajustar la autolimpieza.

Si la autolimpieza se fijó y se dejaron objetos dentro del horno, deberá intentar sacarlos lo antes posible.

Pulse **cancelar** para detener la autolimpieza y espere a que la puerta del horno se desbloquee. Una vez desbloqueada, retire todos los objetos del horno, cierre la puerta del horno y, en caso necesario, vuelva a fijar la autolimpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

- Para evitar posibles quemaduras, tenga cuidado al abrir la puerta del horno una vez finalizado el ciclo de autolimpieza. **Permanezca a un lado del horno** al abrir la puerta del horno para dejar que el aire o la corriente de aire caliente se escape.
- Puede parecer que los elementos de horneado y asado del horno han enfriado una vez apagados. **No obstante, esos elementos todavía pueden estar calientes** y pueden provocar quemaduras si se tocan antes de que hayan enfriado lo suficiente.

Cuando el ciclo de autolimpieza finaliza:

- La hora del día aparecerá en la pantalla del horno y las luces indicadoras de limpieza y puerta bloqueada seguirán encendidas.
- La puerta del horno se puede abrir en cuanto el horno haya enfriado alrededor de 1 hora y la luz indicadora de puerta bloqueada se haya apagado.
- Espere a que el horno esté **completamente frío**, a continuación limpie todos los residuos de ceniza del interior del horno utilizando un paño húmedo y limpio o una toallita de papel.

Si hace falta detener o interrumpir un ciclo de autolimpieza una vez que este se ha activado:

1. Pulse **cancel**.
2. La puerta del horno se puede abrir en cuanto el horno haya enfriado (hasta 1 hora) y la luz indicadora de puerta bloqueada se haya apagado.
3. Si el ciclo de autolimpieza no acabó de limpiar el horno del todo, ajuste otro ciclo de autolimpieza.

Reinicio de la autolimpieza después de un corte de electricidad:

Si un ciclo de autolimpieza fue interrumpido por un corte de electricidad, su horno podría no haberse limpiado a fondo. En este caso, una vez que la alimentación eléctrica se haya restaurado, el horno haya enfriado y la puerta del horno se haya desbloqueado, ajuste otro ciclo de autolimpieza.

📌 NOTA

Siempre que la función de **autolimpieza** esté activa puede ver momentáneamente la cantidad de tiempo de limpieza restante pulsando la tecla de **autolimpieza** una vez. Deberá **añadir alrededor de 1 hora al tiempo** mostrado, que es lo que tarda el horno en enfriar lo suficiente para que la puerta se desbloquee.

Ajuste de la autolimpieza con hora de inicio

Puede añadir instrucciones de hora de inicio a la función de autolimpieza, la cual comenzará a limpiar automáticamente llegada la hora.

IMPORTANTE

Inmediatamente después de ajustar la autolimpieza con instrucciones de hora de inicio la **puerta del horno comenzará a bloquearse**. Asegúrese de que el horno esté completamente vacío **antes de** ajustar la limpieza con hora de inicio. Tenga en cuenta que la función de limpieza no comenzará a calentar el horno para la limpieza hasta que la hora del día alcance la hora de inicio fijada.

Si se fijó la limpieza y quedan objetos dentro del horno deberá retirarlos antes de que la limpieza inicie la parte de calentamiento del ciclo.

Pulse **cancelar** para detener la autolimpieza y espere a que la puerta del horno se desbloquee. Una vez desbloqueada, retire todos los objetos del horno, cierre la puerta del horno y vuelva a fijar la autolimpieza.

Para ajustar la autolimpieza con instrucciones de inicio demorado:

1. Retire todos los objetos del interior del horno, la placa de cocina, el cajón de conservación (algunos modelos) o el cajón de calentamiento (algunos modelos), todas las rejillas del horno y asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada.
2. Pulse la tecla **start time**. Los dos puntos («:») en la indicación de hora del día parpadearán.
3. Pulse y mantenga pulsada la tecla **▲** para desplazarse por la hora para iniciar el ciclo de autolimpieza. Suelte la tecla cuando se muestre la hora de inicio deseada.
4. Pulse la tecla **self clean**. «---» aparece en la pantalla.
5. Para comenzar, pulse la tecla **▲** o **▼** una vez. «**3:00**» aparecerá en la pantalla indicando que se ha fijado un tiempo de autolimpieza de 3 horas. Para cambiar a un tiempo de autolimpieza más corto, de 2 horas, pulse la tecla **▼** una vez («**2:00**» aparecerá en la pantalla indicando que se desea un tiempo de limpieza de 2 horas).
6. Las letras «**CLn**» aparecerán en la pantalla del horno durante el ciclo de limpieza y la luz indicadora de **puerta bloqueada** permanecerá encendida hasta que el ciclo de limpieza se haya completado o cancelado y la temperatura del horno haya disminuido.
Para detener la autolimpieza en cualquier momento, pulse la tecla **cancel**.



PRECAUCIÓN

Para evitar posibles quemaduras, tenga cuidado al abrir la puerta del horno una vez finalizado el ciclo de limpieza. **Permanezca a un lado del horno** al abrir la puerta del horno para dejar que el aire o la corriente de aire caliente se escape.

Cuando el ciclo de autolimpieza finaliza:

- La hora del día aparecerá en la pantalla del horno y las luces indicadoras de limpieza y puerta bloqueada seguirán encendidas.
- La puerta del horno se puede abrir en cuanto el horno haya enfriado (alrededor de 1 hora) y la luz de puerta bloqueada se haya apagado.
- Espere a que el horno esté **completamente frío**, a continuación limpie todos los residuos de ceniza del interior del horno utilizando un paño húmedo y limpio o una toallita de papel.



NOTAS

- El ajuste de la **hora de inicio** máxima con la función de autolimpieza es 11 horas y 59 minutos.
- Asegúrese de que el horno esté vacío **antes de** fijar un ciclo de autolimpieza con un ajuste de inicio demorado. Inmediatamente después de ajustar la autolimpieza con una **hora de inicio** la puerta del horno se bloqueará, aunque la función de autolimpieza no comenzará a calentar el horno para la limpieza hasta que se alcance la hora de inicio demorada.
- En modelos equipados con bloqueo en la placa de cocina, esta también se bloqueará.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Tabla de recomendación de limpieza

Tipo de superficie	Recomendación
<ul style="list-style-type: none">• Manijas de control (algunos modelos)• Piezas pintadas del armazón• Moldura decorativa pintada• Moldura de aluminio, plástico o vinilo	Para la limpieza general, use agua caliente con jabón y un paño. Para suciedad más difícil y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo sobre la mancha de 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Para retirar las manijas de control, gírelas a la posición OFF, agárrelas con firmeza y saque el eje tirando recto de él. Para volver a colocar las manijas después de la limpieza, alinee los lados planos de la manija y del eje, luego insértela en su lugar.
<ul style="list-style-type: none">• Panel de control• Membrana de las teclas de control• Moldura decorativa (algunos modelos)	Antes de limpiar el panel de control, gire todos los controles a la posición OFF, active el bloqueo del horno (en algunos modelos) y, en caso necesario, retire todas las manijas del panel. No use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Limpie con agua caliente y jabonosa y con un paño de cocina. Asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño de cocina antes de pasarlo por el panel de control, especialmente al pasarlo alrededor de la zona de los controles. El exceso de agua dentro o cerca de los controles puede causar daños al electrodoméstico. Al aclarar, utilice agua limpia y un paño de cocina y asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño de cocina antes de pasarlo por el panel de control.
<ul style="list-style-type: none">• Acero inoxidable Easy Care™ (algunos modelos)	Si el acabado de su cocina es de acero inoxidable Easy Care™ (algunos modelos), limpie el acero inoxidable con agua jabonosa utilizando un estropajo o un paño limpio. Enjuague con agua limpia y seque con un paño suave y limpio. NO use productos de limpieza comerciales como, por ejemplo, productos de limpieza para acero inoxidable u otro tipo de productos de limpieza que contengan abrasivos, cloruro, cloro o amoníaco. Se recomienda usar agua y jabón para platos suave o una solución de vinagre y agua a partes iguales.
<ul style="list-style-type: none">• Piezas de esmalte de porcelana• Bandeja de asar de esmalte de porcelana y pieza insertada de la bandeja de asar (si la hubiera)	Frotar suavemente con un estropajo no abrasivo con jabón eliminará la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco de 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y un trapo húmedo y luego frote con un estropajo no abrasivo con jabón. Enjuague y seque con un paño limpio. No deje que quede en la superficie comida derramada con un alto contenido de azúcar o ácido (leche, tomates, chucrut, zumos de fruta o relleno de tartas), ya que puede causar una mancha fea incluso después de la limpieza.
<ul style="list-style-type: none">• Interior del horno	Elimine los derrames del fondo de la cavidad del horno antes de comenzar la autolimpieza . Limpie todas las manchas del marco del horno y la parte externa del revestimiento de la junta de la puerta del horno. Para obtener información muy importante sobre la preparación del horno, asegúrese de leer todas las instrucciones en la sección de autolimpieza.
<ul style="list-style-type: none">• Rejillas del horno	Las rejillas del horno deben retirarse del horno. No limpie las rejillas horno en el horno durante el ciclo de autolimpieza. Retírelas y límpielas con un producto de limpieza abrasivo suave, siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague a fondo y seque.
<ul style="list-style-type: none">• Puerta del horno	Utilice jabón y agua para limpiar a fondo la parte superior, los laterales y la parte frontal de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la puerta del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe ni permita que el agua o el limpiavidrios entre en los orificios de ventilación de la puerta. No utilice productos de limpieza para hornos, productos de limpieza en polvo ni materiales de limpieza muy abrasivos en la parte exterior de la puerta del horno. No limpie la junta de la puerta del horno. En modelos con autolimpieza, la junta de la puerta del horno está hecha de un material de madera que es esencial para un buen sellado. Hay que tener cuidado de no rasgar, dañar o retirar esta junta.
<ul style="list-style-type: none">• Superficie de la placa de cocina, zona contorneada, cabezas de quemadores y tapas de quemadores	Consulte las instrucciones «Limpieza de la placa de cocina y los quemadores de superficie» en la sección Cuidado y limpieza .

Limpieza de la placa de cocina y los quemadores de superficie

PRECAUCIÓN

Para evitar posibles quemaduras **NO** intente seguir las instrucciones de limpieza indicadas a continuación antes de apagar los quemadores de superficie y dejar que la placa y las piezas de la placa enfríen.

Para limpiar las zonas cóncavas y contorneadas de la placa de cocina

Limpie la placa de la cocina con frecuencia, usando un paño húmedo limpio y séquela para evitar que queden marcas. En caso de salpicaduras en las zonas cóncavas o contorneadas, límpielas con un paño absorbente. Enjuague con un paño húmedo limpio y seque.

Para limpiar las ranuras de los quemadores

- Límpielas cuando las ranuras estén frías.
- Use un estropajo de plástico no abrasivo y un producto de limpieza abrasivo suave.
- Los derrames de alimentos ácidos pueden afectar el acabado. Limpie estos derrames tan pronto se hayan enfriado las rejillas.
- Seque bien las rejillas inmediatamente después de la limpieza.

Comprobación de la correcta colocación de las tapas de los quemadores

ADVERTENCIA

Para evitar llamaradas y la generación de subproductos peligrosos, **no** utilice la placa de cocina sin todas las tapas de quemadores correctamente colocadas para garantizar un encendido y un tamaño de llama de gas correctos.

Controle siempre la correcta colocación de las tapas de los quemadores **antes de poner en funcionamiento cualquier quemador de superficie**. Asegúrese también de comprobar la correcta colocación de las tapas de los quemadores después de haberlas retirado y colocado para la limpieza.

Para limpiar las tapas de quemadores

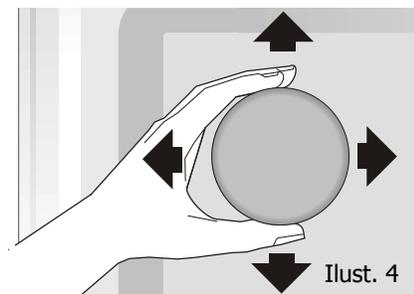
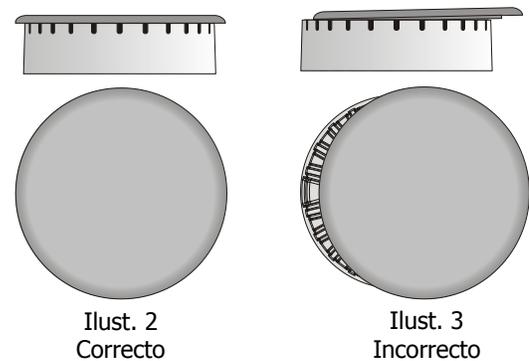
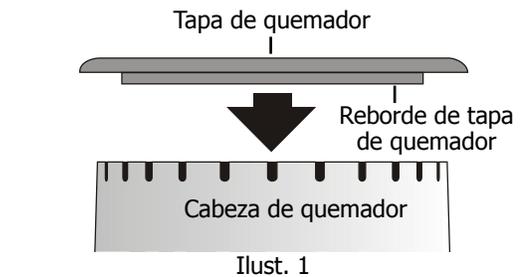
- Retire las tapas de las cabezas de los quemadores después de que hayan enfriado.
- Limpie las manchas difíciles con un estropajo de plástico y un paño absorbente.
- Seque bien las tapas tan pronto las haya limpiado, incluyendo el fondo y el interior.
- No use limpiadores abrasivos. Esos limpiadores pueden rayar la superficie de porcelana.
- No limpie las tapas de los quemadores en el lavavajillas.

IMPORTANTE

Al colocar las tapas de los quemadores, asegúrese de que estén **firmemente sujetas** y que estén niveladas en la parte superior de las cabezas de los quemadores.

Comprobación de la correcta colocación de las tapas de los quemadores (continuación)

En quemadores de estilo redondo, el borde de la tapa del quemador debe fijarse en el centro de la cabeza del quemador y quedar nivelado (ilust. 1).



Consulte en las ilustraciones 2 y 3 una colocación correcta e incorrecta de tapas de quemadores. Una vez colocadas, debe comprobar la fijación deslizando suavemente la tapa del quemador de lado a lado (ilustración 4) para asegurarse de que esté centrada y firmemente fijada. Cuando el reborde de la tapa del quemador haga contacto dentro del centro de la cabeza del quemador, escuchará un clic. Tenga en cuenta que la tapa del quemador **NO** se debe mover del centro de la cabeza del quemador cuando intente deslizarla de lado a lado. Compruebe y asegúrese de que todas las **tapas** de quemadores de estilo ovalado (algunos modelos) estén correctamente colocadas en cabezas de quemadores ovaladas.

IMPORTANTE

Todas las agregaciones, modificaciones o conversiones requeridas para que este electrodoméstico cumpla correctamente las necesidades de aplicación deben ser realizadas por una empresa autorizada.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza de la placa de cocina y los quemadores de superficie

PRECAUCIÓN

Para evitar posibles quemaduras **NO** intente seguir ninguna de las instrucciones de limpieza antes de apagar todos los quemadores de superficie y dejar que enfrien.

Para limpiar los cabezales de quemadores de superficie

Es necesario limpiar la cabeza y las ranuras de los quemadores para que el gas fluya correctamente. Use primero un paño limpio y húmedo para remojar los derrames. Retire cualquier alimento que haya quedado entre las ranuras de los quemadores usando un cepillo pequeño no abrasivo, como un cepillo de dientes viejo, y límpielos usando un paño húmedo. Para manchas tenaces, utilice un alambre o aguja de calibre pequeño.

IMPORTANTE

- Los cabezales de los quemadores están fijados a la placa de la cocina y deben limpiarse en su posición. **NO** los retire de la placa.
- Para un correcto flujo de gas y encendido de los quemadores **NO deje que penetren derrames, alimentos, productos de limpieza u otros materiales en la boca del orificio de gas.**



Ilust. 1 - Cabeza de quemador de placa de cocina

Limpieza de los orificios de ignición de la cabeza del quemador

Cada cabeza de quemador tiene un pequeño orificio de encendido (véase la ilustr. 1). Si experimenta problemas de encendido, es posible que este orificio esté parcialmente obstruido por suciedad. Con la cabeza del quemador colocada, utilice una aguja de calibre pequeño o el extremo de un clip para desatascar el orificio de encendido (no se muestra el quemador central en la ilustración).

Papel de aluminio y revestimientos del horno

ADVERTENCIA

NO cubra ranuras, agujeros o pasos en la parte inferior del horno ni cubra una rejilla completa con materiales como, por ejemplo, papel de aluminio. Esto podría bloquear el flujo de aire en el horno y podría causar intoxicación por inhalación de monóxido de carbono. Las coberturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir riesgo de incendio.

Papel de aluminio y revestimientos del horno (continuación)

No utilizar revestimientos en el fondo del horno ni papel de aluminio para cubrir la parte inferior del horno o rejillas de horno.

Utilizar un recubrimiento en el horno limita el flujo de calor y aire necesario para obtener los mejores resultados de cocción posibles para cualquier horno, incluido el cajón de calentamiento (en algunos modelos).



Durante la autolimpieza, la temperatura del horno puede aumentar lo suficiente como para fundir utensilios de cocina de aluminio o papel de aluminio si se dejan dentro del horno. Esto puede provocar daños al acabado de porcelana del interior del horno.

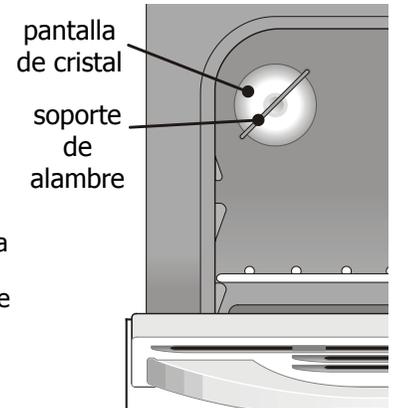
Sustitución de la luz interior del horno

PRECAUCIÓN

Asegúrese de que la cocina esté desenchufada y de que todas las piezas estén **FRÍAS** antes de sustituir la luz del horno. Utilice un guante de cuero como protección en caso de rotura de vidrios.

La luz interior del horno se encuentra en la pared trasera del horno y está protegida con una pantalla de cristal sujeta con un soporte de alambre.

La pantalla de cristal debe estar siempre colocada para proteger la luz interior del horno siempre que se utilice el horno.



Para sustituir la luz interior del horno:

1. Desconecte la alimentación eléctrica en la fuente de alimentación principal o desenchufe la cocina.
2. Sujetando la pantalla de cristal en su posición, comprima el soporte de alambre a un lado para liberar la pantalla de cristal.
3. Retire la pantalla de cristal. Sustituya la bombilla por una nueva bombilla de 40 W.
4. Vuelva a colocar la pantalla de cristal sobre la bombilla y coloque el soporte de alambre en su lugar.
5. Vuelva a conectar la alimentación eléctrica en la fuente principal (o enchufe de nuevo la cocina).
6. El reloj deberá reajustarse. Para reajustarlo, consulte la sección «Ajuste del reloj» en este manual.

Extracción y colocación de la puerta del horno

! PRECAUCIÓN

Para evitar posibles lesiones al retirar o volver a colocar la puerta del horno, siga detenidamente las instrucciones siguientes y manipule siempre la puerta del horno con ambas manos **alejadas de las zonas de las bisagras de la puerta.**

➔ IMPORTANTE

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

Para retirar la puerta del horno:

1. Abra la puerta del horno de forma horizontal respecto al suelo (véase la ilustr. 1).
2. Saque completamente del bastidor del horno los bloqueos de bisagras de la puerta en las bisagras izquierda y derecha hacia la puerta del horno para desbloquearlos (véase la ilustr. 2). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Cierre la puerta hacia la posición de parada de asado. La puerta del horno se detendrá en esta posición justo antes de cerrarse completamente.
4. Agarre con firmeza los dos laterales de la puerta del horno (no utilice el mango de la puerta del horno).
5. Con la puerta del horno en la posición de parada de asado (ilustr. 3), levante los brazos de bisagras de la puerta del horno sobre los pasadores de rodillos situados en cada lateral del bastidor del horno (véase la ilustr. 4). Para evitar daños al acabado del horno, tenga cuidado de no dejar que las bisagras de la puerta del horno toquen la parte frontal del bastidor del horno.

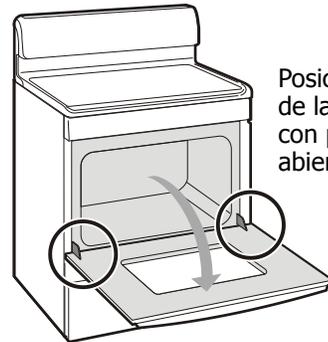
Para volver a colocar la puerta del horno:

1. Agarre con firmeza los dos laterales de la puerta del horno (no utilice el mango de la puerta del horno).
2. Sujetando la puerta del horno en el mismo ángulo que la posición de retirada (ilustr. 3), coloque el gancho del brazo de bisagra sobre los pasadores de rodillos situados en cada lateral del bastidor del horno (véase la ilustr. 4). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores cilíndricos.
3. Abra completamente la puerta del horno de forma horizontal respecto al suelo (véase la ilustr. 1).
4. Empuje de los bloqueos de bisagras de la puerta hacia arriba y hacia dentro del bastidor del horno para las bisagras izquierda y derecha hasta la posición de bloqueo (véase la ilustr. 2).
5. Cierre la puerta del horno.

Instrucciones de cuidado especiales para la puerta: la mayoría de las puertas de hornos contienen cristal que se puede romper.

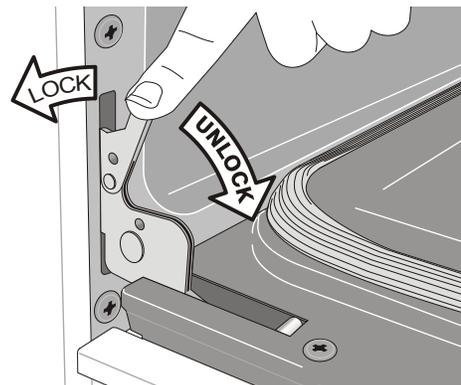
Lea las siguientes recomendaciones:

- NO cierre la puerta del horno hasta que todas las rejillas del horno estén completamente colocadas dentro del horno.
- No golpee el cristal de la puerta con utensilios de cocina u otros objetos.
- Arañar, golpear, rozar o tensar el cristal puede debilitar su estructura dando lugar a un mayor riesgo de rotura posteriormente.

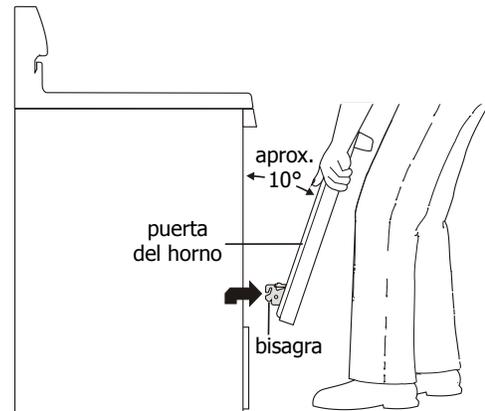


Posiciones de bisagras de la puerta del horno con puerta de horno abierta completamente.

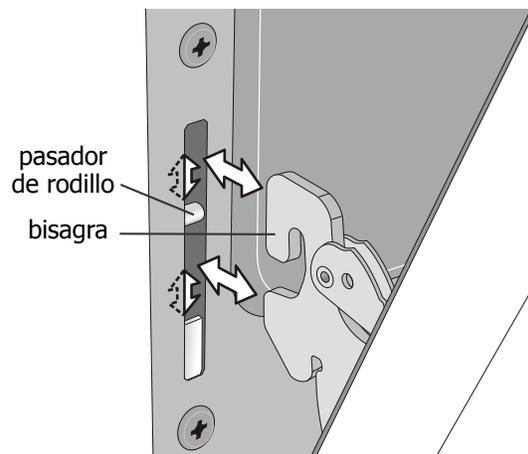
Ilust. 1



Ilust. 2



Ilust. 3



Ilust. 4

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO • Soluciones a problemas comunes

Problema	Causas posibles	Soluciones
La pantalla muestra una hora parpadeante.	Corte de alimentación eléctrica.	Pulse cancelar y a continuación fije la hora correcta del día.
Indicadores de control del horno F__ (seguido de un número) y pitidos de control del horno.	El control del horno ha detectado un fallo o un estado de error.	Pulse cancelar para eliminar la indicación y detener el pitido. Intente de nuevo la función de cocinar o asar. Si el código de error F se repite, corte la energía eléctrica al dispositivo, espere 5 minutos y vuelva a conectar la energía eléctrica y ajuste el reloj. Intente de nuevo la función de cocinar o asar.
	El estado de error se repite.	Registre el código de error y llame a un servicio técnico autorizado.
El horno no responde o suena un tono de error cuando se pulsa una tecla.	Pulsado fuera de la zona del teclado.	Asegúrese de pulsar el centro de la tecla utilizando una parte plana del dedo.
	El bloqueo del horno puede estar activo.	Cancele la función de bloqueo del horno.
	No hay servicio eléctrico.	Consulte «El electrodoméstico completo no funciona» en esta lista de control.
El nuevo horno cocina más caliente o más frío que lo acostumbrado.	Diferencias en ajustes de temperatura del horno entre la cocina antigua y nueva.	Las primeras veces que lo utilice, siga detenidamente las recomendaciones de tiempos y temperaturas de su receta. Si nota que el horno está demasiado caliente o frío con relación a su experiencia previa de cocción, intente compensar la temperatura del horno. Véase «Ajuste de la temperatura del horno» en la sección Ajuste de los controles del horno .
El horno emite olores o cierto humo durante los primeros usos.	Nuevo dispositivo.	Es posible notar algunos olores y/o una pequeña cantidad de humo en una nueva cocina. El olor disminuirá después del primer uso del horno. Antes de cocinar por primera vez, encienda el horno a 400 °F de media hora a 1 hora. Esto permitirá un periodo de quemado inicial y ayudará a eliminar olores. En caso necesario, ventile la cocina abriendo una ventana.
El dispositivo emite crujidos.	El horno se expande y se contrae durante el calentamiento y la autolimpieza.	Esto es normal.
El panel de control emite chasquidos.	El control del horno enciende y apaga el horno por ciclos.	Esto es normal.
Aire caliente y vapor desde la zona de ventilación del horno.	Sale humedad de la comida mientras se cocina en el horno.	Esto es normal. Para garantizar los mejores resultados posibles, no bloquee la zona de ventilación del horno al cocinar.
Resultados de horneado o asado inadecuados.	Ajuste incorrecto del control del horno.	Consulte la sección Ajuste de los controles del horno y revise las instrucciones para la función de cocción deseada.
	La ventilación del horno puede estar bloqueada.	Quite todos los utensilios de cocina u objetos que están bloqueando la zona de ventilación del horno.
	Tipo o tamaño incorrecto de utensilio de cocina.	Las bandejas oscuras o sin brillo absorben más calor que los utensilios de cocina brillantes, lo cual puede causar un dorado excesivo de algunos alimentos. Intente reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar un dorado excesivo. Las bandejas oscuras se recomiendan para pasteles, las bandejas brillantes para tortas, galletas y muffins.
	Horneado iniciado con horno frío.	Deje que el horno se caliente previamente antes de poner alimentos sobre la rejilla del horno.
	Posición incorrecta de la rejilla del horno.	Ajuste hacia arriba o hacia abajo la posición de la rejilla del horno según corresponda.
	Espacio inadecuado alrededor de alimentos o flujo de aire bloqueado por el revestimiento de horno o por el uso de papel de aluminio como revestimiento.	Intente centrar la comida en el horno en caso de alimentos individuales. Si cocina varios alimentos, separe los utensilios para permitir que el flujo de aire circule completamente alrededor de los alimentos. Revise «Papel de aluminio y revestimientos» en la sección Cuidado y limpieza .
Ajustes de temperatura del horno o de tiempo.	Intente ajustar la temperatura o el tiempo de cocción recomendados en la receta. Si todavía nota que el horno está demasiado caliente o frío, intente compensar la temperatura del horno. Véase «Ajuste de la temperatura del horno» en la sección Ajuste de los controles del horno .	

Soluciones a problemas comunes • ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO

Problema	Causas posibles	Soluciones
La sección del horno no funciona. Los quemadores de la placa de gas funcionan.	La válvula de desconexión del regulador de gas puede haberse movido a OFF en la instalación.	Asegúrese de que la válvula reguladora de gas se encuentra en la posición ON. Consulte las instrucciones de instalación.
	Ajuste incorrecto del control del horno.	Asegúrese de que el control del horno se ajustó correctamente para la función demandada. Consulte la sección Ajuste de los controles del horno y revise las instrucciones para la función de cocción deseada en este manual o consulte «El electrodoméstico completo no funciona» en esta lista de control.
El electrodoméstico completo no funciona.	Alimentación eléctrica al dispositivo desconectada o corte de alimentación eléctrica.	Asegúrese de que el cable de alimentación del dispositivo esté correctamente enchufado a la toma de electricidad. Compruebe el disyuntor de la vivienda. Repóngalo en caso necesario. Si el servicio eléctrico de la vivienda está cortado, llame a su compañía eléctrica.
	El cableado de servicio es incompleto.	Póngase en contacto con su distribuidor, instalador o servicio técnico autorizado para obtener ayuda.
La cocina no está nivelada.	El suelo no está nivelado, es débil o inestable.	Si el suelo debajo de la cocina está combado o inclinado, póngase en contacto con un carpintero para solucionar el problema.
	La placa de cocina o las rejillas de horno no están niveladas.	Para corregir este problema, coloque la rejilla del horno en el centro del horno. Coloque un nivel de burbuja centrado sobre la rejilla del horno. Ajuste girando las patas de nivelación en la parte inferior de la cocina hasta que la rejilla del horno esté nivelada.
	El alineamiento de los armarios puede hacer que la cocina no parezca nivelada.	Asegúrese de que los armarios de la cocina estén en ángulo recto y que tengan suficiente espacio para la separación de los aparatos.
Es difícil mover el dispositivo. El electrodoméstico debe estar accesible para realizar trabajos de servicio.	La tubería de gas es fija.	Sustituya la tubería de alimentación de gas por conector flexible de dispositivos de metal aprobado por CSA International .
	La moqueta interfiere con la cocina.	Proporcione suficiente espacio para que el aparato pueda levantarse sobre la moqueta.
	Los armarios están montados demasiado cerca de los laterales del dispositivo.	Llame a un constructor o instalador para que haga accesible el electrodoméstico.
El ventilador de convección hace ruido (algunos modelos).	El ventilador de convección puede conectarse o desconectarse automáticamente.	Esto es normal. En algunas funciones de cocción el ventilador de convección puede funcionar hasta que la función haya finalizado o hasta que se abra la puerta del horno.
El ventilador de convección no se pone en funcionamiento inmediatamente o se conecta y desconecta durante la cocción (algunos modelos).	La hora de inicio del ventilador de convección se demora.	Esto es normal. El ventilador de convección tardará 6 minutos en comenzar a girar después del inicio de cualquier función de convección.
	La puerta del horno está abierta.	El ventilador de convección se desconectará si la puerta del horno se abre mientras está activa alguna función de convección. Cierre la puerta del horno.
El ventilador de convección se conecta con funciones que deberían ejecutarse sin un ventilador (algunos modelos).	En algunos modelos, el ventilador de convección puede conectarse durante el precalentamiento.	Esto es normal (en caso de estar equipado).
El control del horno muestra « Prob ERR ». El medidor no ha sido reconocido por el control del horno.	El medidor no está completamente introducido en receptáculo del medidor.	Compruebe dos veces que el medidor de temperatura está completamente introducido en el receptáculo del medidor. Utilice solo el medidor suministrado originalmente con la cocina.
	Si el código de error persiste, el medidor puede estar dañado o el cable del medidor tiene un cortocircuito.	Retire el medidor del receptáculo y del horno. El horno puede seguir utilizándose con normalidad sin el medidor. Llame a un servicio técnico autorizado para que le cambie el medidor.

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO • Soluciones a problemas comunes

Problema	Causas posibles	Soluciones
Horneado o autolimpieza no comenzaron en el momento previsto.	La hora del día es incorrecta.	Ajuste el reloj con la hora correcta del día antes de añadir un ajuste de inicio demorado. Véase «Ajuste del reloj» en la sección Ajuste de los controles del horno .
Olor intenso de la cocina o la cocina huele a quemado.	La autolimpieza se inició por primera vez o en una nueva cocina.	Es normal que se generen olores durante la autolimpieza, especialmente durante el primer ciclo de autolimpieza. Se recomienda ventilar la zona de la cocina. Abra ventanas y, en caso de estar disponible, conecte un ventilador de escape o campana de cocina durante el ciclo de autolimpieza.
No se pueden retirar objetos del horno una vez iniciada la autolimpieza.	La puerta del horno se bloquea inmediatamente una vez fijada la autolimpieza.	Pulse cancelar para detener la autolimpieza. Espere a que la puerta del horno se desbloquee. Una vez desbloqueada, retire todos los objetos dejados en el horno, cierre la puerta del horno y vuelva a fijar la autolimpieza.
La puerta del horno no se desbloqueó después del ciclo de autolimpieza.	El horno está demasiado caliente.	Deje que transcurra 1 hora después del ciclo de autolimpieza para que el horno enfríe lo suficiente antes de que la puerta del horno se desbloquee.
La función de autolimpieza no se inicia.	Ajuste incorrecto del control.	Siga detenidamente las instrucciones de preparación y programación en Autolimpieza .
	Puerta del horno abierta.	La puerta del horno debe bloquearse antes de que comience el ciclo de autolimpieza. Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada antes de iniciar la autolimpieza.
La autolimpieza no se reinicia después de haberse cancelado.	El control ha determinado que el horno está demasiado caliente para reiniciar la autolimpieza (algunos modelos).	En algunos casos, después de cancelar la autolimpieza, es posible que deba esperar hasta 4 horas antes de volver a utilizar la función de autolimpieza. Observe la pantalla para consultar los mensajes.
Suciedad no eliminada completamente después del ciclo de autolimpieza.	Suciedad intensa. Tiempo de limpieza demasiado breve o comida derramada dejada dentro del horno.	Fije la función de autolimpieza en el tiempo de limpieza máximo. Elimine cualquier derrame del horno antes de comenzar la autolimpieza . Siga detenidamente las funciones de preparación en «Autolimpieza».
	No se limpió toda la suciedad en el marco del horno, la parte externa del revestimiento de la junta de la puerta del horno y el área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno.	Estas zonas no están dentro de la zona de autolimpieza pero se calientan lo suficiente como para quemar residuos. Limpie estas zonas antes de iniciar un ciclo de autolimpieza. Los residuos quemados pueden limpiarse con un cepillo de nylon rígido y agua o con un estropajo de nylon. Trate de no dañar la junta del horno.
	Interrupción a causa de un corte eléctrico.	Cuando el suministro eléctrico se haya reestablecido, reinicie la autolimpieza.
Ceniza en forma de polvo dentro de la cavidad del horno después del ciclo de autolimpieza.	Esto es normal. La temperatura de la función de autolimpieza convirtió la suciedad en ceniza.	Espere a que el horno enfríe completamente . Limpie todos los residuos de ceniza del interior del horno utilizando un paño húmedo y limpio o una toallita de papel.
El acabado de la rejilla del horno es apagado o se descolora.	Rejillas de horno dejadas dentro del horno durante la autolimpieza.	Retire todas las rejillas del horno antes de comenzar la autolimpieza. Una vez sacadas del horno, límpielas con un producto de limpieza abrasivo suave, siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague a fondo y seque.
La rejilla del horno ya no se desliza hacia dentro o hacia fuera del horno con facilidad.	Rejillas de horno dejadas dentro del horno durante la autolimpieza.	Retire todas las rejillas del horno antes de comenzar la autolimpieza. Para facilitar el movimiento de las rejillas, retírelas del horno y límpielas en caso necesario. A continuación, aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal a una toallita de papel y frote con aceite los bordes de las rejillas del horno. No utilice aerosoles lubricantes.

Soluciones a problemas comunes • ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO

Problema	Causas posibles	Soluciones
Sale mucho humo del horno cuando se asa.	La puerta del horno se dejó abierta.	Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada al asar.
	Carne demasiado cerca del quemador superior.	Recoloque la rejilla del horno más abajo para garantizar una separación suficiente entre la comida y el quemador superior.
	Carne no preparada para asar.	Quite el exceso de grasa de la carne. Quite los bordes grasientos.
	Pieza insertada incorrectamente en la bandeja de asar (algunos modelos).	Coloque siempre la pieza insertada sobre la bandeja de asar con las varillas hacia arriba y los agujeros de ranuras hacia abajo. Esto permitirá que la grasa caiga en la bandeja.
	Derrames excesivos de grasa o grasa acumulada dentro del horno.	Si asa regularmente es necesaria una limpieza frecuente.
Hay llamas en el horno o sale humo por la rendija de ventilación del horno.	Derrames excesivos de alimentos en el horno.	Limpie cualquier derrame antes de poner en funcionamiento el horno. Si se produjese un fuego en el horno, cierre la puerta del horno y desconéctelo. Si el fuego continúa, use un extintor. NO arroje agua o harina sobre el fuego. La harina puede ser explosiva.
Los quemadores de superficie no se encienden.	Manija de control de superficie no fijada en la posición «lite».	Presione y gire la manija de control de superficie hacia la posición «lite» hasta que el quemador se encienda y luego gire la manija fuera de la posición «lite» y ajuste el tamaño de llama deseado.
	Faltan tapas de quemadores o estas no están correctamente fijadas.	Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores superiores estén niveladas y debidamente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. Consulte «Limpieza de la placa de cocina y los quemadores de superficie» en la sección Cuidado y limpieza .
	Los orificios de los quemadores están obstruidos.	Con todos los quemadores de superficies en posición OFF, utilice un alambre de calibre pequeño o una aguja para desatascar las ranuras de las cabezas de los quemadores y los orificios de encendido. Consulte «Limpieza de la placa de cocina y los quemadores de superficie» en la sección Cuidado y limpieza para obtener instrucciones adicionales.
	Corte de energía eléctrica.	En caso necesario, los quemadores de superficie pueden encenderse manualmente. Véase la sección en Ajuste de los controles de superficie .
	El cable de alimentación eléctrica está desconectado.	Enchufe el cable de alimentación eléctrica en la toma de electricidad.
La llama del quemador superior es despareja o solo está presente en una parte alrededor de la tapa del quemador.	Las tapas de los quemadores no están bien asentadas.	Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores superiores estén niveladas y debidamente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. Consulte «Limpieza de la placa de cocina y los quemadores de superficie» en la sección Cuidado y limpieza .
	Puede haber humedad después de la limpieza.	Ventile ligeramente la llama y deje que el quemador funcione hasta que la llama sea completa. Seque a fondo los quemadores de superficie siguiendo las instrucciones de «Limpieza de la placa de cocina y los quemadores de servicio» indicadas en la sección Cuidado y limpieza .
	Los orificios del quemador están tapados.	Con todos los quemadores de superficies en posición OFF, utilice un alambre de calibre pequeño o una aguja para desatascar las ranuras de las cabezas de los quemadores y los orificios de encendido. Consulte «Limpieza de la placa de cocina y los quemadores de superficie» en la sección Cuidado y limpieza para obtener instrucciones adicionales.
La llama del quemador superior es demasiado alta.	La manija de superficie tiene un ajuste demasiado alto.	Ajuste la manija de control de superficie a un ajuste de llama más bajo.
	Las tapas de los quemadores no están bien asentadas.	Las tapas de los quemadores no están bien asentadas. Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores superiores estén niveladas y debidamente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. Consulte «Limpieza de la placa de cocina y los quemadores de superficie» en la sección Cuidado y limpieza .
La llama del quemador superior es de color naranja.	Partículas de polvo en la tubería de gas.	Deje que el quemador funcione unos pocos minutos hasta que la llama se vuelva azul.
	Residencia cerca de agua salada.	Una llama ligeramente naranja puede ser inevitable debido al contenido de sal en el aire.

GARANTÍA PARA GRANDES ELECTRODOMÉSTICOS

Su electrodoméstico está cubierto por una garantía limitada de un año. Durante un año a partir de su fecha de compra original, Electrolux pagará todos los costes de reparación o sustitución de cualquier pieza de este electrodoméstico que tenga defectos de material o mano de obra cuando dicho electrodoméstico se instala, utiliza y mantiene con arreglo a las instrucciones proporcionadas.

Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

1. Productos con números de serie originales que se han eliminado, alterado o no pueden determinarse fácilmente.
2. Productos entregados por su propietario original a otra parte o sacados fuera de EE. UU. o Canadá.
3. Óxido en el interior o el exterior de la unidad.
4. Los productos comprados «como son» no están cubiertos por esta garantía.
5. Pérdida de comida debido a fallos de neveras o congeladores.
6. Productos utilizados en un entorno comercial.
7. Solicitudes de servicio técnico no relacionadas con fallos de funcionamiento o defectos de material o mano de obra, o para electrodomésticos no utilizados de forma doméstica habitual o utilizados de un modo distinto a las instrucciones proporcionadas.
8. Solicitudes de servicio técnico para corregir la instalación del electrodoméstico o para instruirle como usar el electrodoméstico.
9. Gastos para hacer que el electrodoméstico esté accesible para la reparación como, por ejemplo, la retirada de molduras, armarios, estanterías, etc., que no sean parte del electrodoméstico suministrado de fábrica.
10. Solicitudes de servicio técnico para reparar o sustituir bombillas, filtros de aire, filtros de agua, otros consumibles, o manijas, mangos u otras piezas de adorno del electrodoméstico.
11. Suplementos, incluyendo, sin limitación, solicitudes de servicio técnico fuera del horario de trabajo, en fines de semana o en vacaciones, aduanas, costes de transporte en ferry o gastos de kilometraje para solicitudes de servicio técnico a zonas remotas, incluido el estado de Alaska.
12. Daños al acabado del electrodoméstico o a la vivienda producidos durante la instalación, incluyendo, sin limitación, a suelos, armarios, paredes, etc.
13. Daños causados por: trabajos de servicio realizados por empresas de servicio no autorizadas, uso de piezas distintas a piezas Electrolux originales o piezas obtenidas de personas distintas a las empresas de servicio autorizadas, o causas externas como, p. ej., uso abusivo, uso incorrecto, alimentación eléctrica inadecuada, accidentes, fuegos o fuerza mayor.

RENUNCIA DE GARANTÍAS TÁCITAS, LIMITACIÓN DE RECURSOS LEGALES

EL RECURSO LEGAL ÚNICO Y EXCLUSIVO DEL CLIENTE EN VIRTUD DE ESTA GARANTÍA LIMITADA SERÁ LA REPARACIÓN O LA SUSTITUCIÓN DEL PRODUCTO SEGÚN LO AQUÍ ESTIPULADO. LAS RECLAMACIONES BASADAS EN GARANTÍAS TÁCITAS, INCLUIDAS LAS GARANTÍAS DE COMERCIABILIDAD O IDONEIDAD PARA UNA FINALIDAD ESPECÍFICA, SE LIMITAN A UN AÑO O EL PERIODO MÁS BREVE PERMITIDO POR LA LEY, PERO NO MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO RESPONDERÁ DE DAÑOS CONSECUENTES O ACCESORIOS COMO, POR EJEMPLO, DAÑOS A PROPIEDADES Y COSTES IMPREVISTOS RESULTANTES DE UN INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA POR ESCRITO O CUALQUIER GARANTÍA TÁCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITE LA EXCLUSIÓN O LA LIMITACIÓN DE DAÑOS CONSECUENTES O ACCESORIOS O LIMITACIONES DE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS TÁCITAS, DE MODO QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES PODRÍAN NO SER VÁLIDAS PARA USTED. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. EN FUNCIÓN DEL ESTADO EN EL QUE RESIDA, USTED PUEDE TENER TAMBIÉN OTROS DERECHOS.

Si necesita servicio técnico

Conserve su recibo, su nota de entrega u otros registros de pago apropiados para determinar el periodo de garantía por si necesitase solicitar servicio técnico. Si se realiza un servicio técnico, le conviene obtener y conservar todos los recibos y justificantes. El servicio técnico en virtud de esta garantía debe solicitarse contactando con Electrolux en las direcciones o en los números de teléfono indicados al pie.

Esta garantía solo es de validez en EE. UU. y Canadá. En EE. UU. su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona a modificar o añadir obligaciones con arreglo a esta garantía. Las obligaciones para servicio técnico o piezas con arreglo a esta garantía deben ser cumplidas por Electrolux o una empresa de servicio técnico autorizada. Las características o especificaciones del producto descritas o ilustradas están sujetas a cambio sin previo aviso.

EE. UU.
1.800.944.9044
Electrolux Home Products, Inc.
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262

 **Electrolux**

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