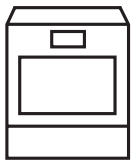
FRIGIDAIRE



ESTUFA DE GAS

uso y cuidado

Introducción 2
Instrucciones Importantes De Seguridad . 3
Recomendaciones De Cocción 11
Antes De Ajustar Los Controles Superiores. 15
Ajuste De Los Controles Superiores . . . 18
Antes De Ajustar Los Controles Del Horno 21
Ajuste De Los Controles Del Horno . . . 27
Cuidada Y Limpieza 51
Antes De Solicitar Servicio Técnico . . . 57
Garantía 61

808576503/A (June 2023)

2 INTRODUCCIÓN

Bienvenido a nuestra familia

¡Gracias por recibir a Frigidaire en su casa!
Su compra es para nosotros el comienzo de una larga relación juntos.

Este manual es un recurso para el uso y mantenimiento de su producto. Léalo antes de usar el electrodoméstico. Téngalo a mano para poder consultarlo rápidamente cuando lo necesite. Si algo no parece estar bien, la sección de solución de problemas le ayudará con los problemas comunes.

Las preguntas frecuentes, consejos y vídeos útiles, productos de limpieza y accesorios para la cocina y el hogar están disponibles en www.frigidaire.com.

¡Estamos a su disposición! Visite nuestro sitio web, hable con un representante o llámenos si necesita ayuda. Es posible que podamos ayudarle a evitar una visita del servicio de reparación. Si no necesita servicio de reparación, podemos iniciarlo nosotros.

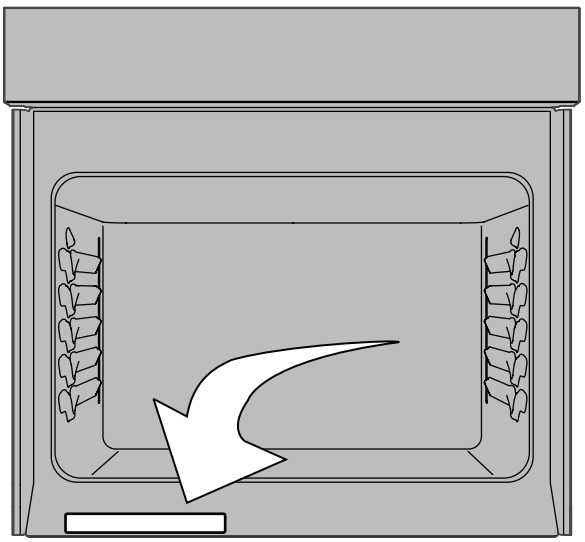
¡Hagámoslo oficial! Asegúrese de registrar su producto.

Conserve la información de su producto aquí, para que sea fácil de encontrar.

Número del modelo: _____

Número de serie: _____

Fecha de compra: _____



Ubicación del número de serie

✓ Lista de verificación de la instalación

- Lea todas las instrucciones de seguridad al frente de su Manual de uso y mantenimiento.
- Retire todos los materiales de empaque de su electrodoméstico antes de cocinar.
- Confirme que el suministro eléctrico del electrodoméstico está encendido.
- Confirme que el gas regular esté encendido. Consulte las instrucciones de instalación si necesita ayuda.
- Limpie el interior de la cavidad del horno con un paño húmedo.
- Aplique una capa delgada de aceite de cocina en los lados de las parrillas para horno para que se deslicen suavemente.
- Ajuste el reloj. Consulte la página 22 para obtener instrucciones.
- Pruebe todos los elementos de superficie/quemadores para asegurarse de que funcionen correctamente (página 19).
- Antes de cocinar, configure el horno a 350 °F (177 °C) durante 30 minutos (página 29). Son normales algunos ruidos y olores en el primer ciclo de cocción.
- ¡Recuerde completar el registro de su producto!

Lea todas las instrucciones antes de utilizar este electrodoméstico.

This manual contains important safety symbols and instructions. Please pay attention to these symbols and follow all instructions given.

Este manual contiene instrucciones y símbolos de seguridad importantes. No pase por alto estos símbolos y siga todas las instrucciones incluidas.

No trate de instalar ni utilizar el electrodoméstico hasta que haya leído todas las medidas de seguridad que recoge este manual. En este manual, los elementos de seguridad se etiquetan con los términos «ADVERTENCIA» o «PRECAUCIÓN» en función del tipo de riesgo.

Las advertencias y las instrucciones importantes que se recojan en este manual no abarcan todas las posibles situaciones o condiciones que se puedan dar. Es necesario utilizar el sentido común, ser precavido y tener cuidado al instalar, mantener o utilizar el electrodoméstico.

DEFINITIONS

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se utiliza para avisarle de posibles peligros de lesiones personales. Respete todos los mensajes de seguridad que llevan este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA

Indica una posible situación de peligro que, si no se evita, puede resultar en una lesión grave o la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN

Indica una posible situación de peligro que, si no se evita, puede resultar en una lesión leve o moderada.

IMPORTANTE

Este término hace referencia a la instalación, el uso, el mantenimiento o información valiosa que no está relacionada con ningún peligro.

NOTA

Este término hace referencia a una observación breve e informal, algo escrito que ayuda a recordar algo o que se puede utilizar como referencia en el futuro.

⚠ ADVERTENCIA Si no sigue con precisión la información de esta guía, se podría producir un incendio o una explosión, lo que causaría daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

PARA SU SEGURIDAD:

—No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro electrodoméstico.

—QUÉ HACER SI SIENTE OLOR A GAS:

- No intente encender ningún electrodoméstico.
- No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún teléfono en la vivienda.
- Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del proveedor de gas.
- Si no puede ponerse en contacto con el proveedor de gas, llame a los bomberos.

—La instalación y el servicio deben ser llevados a cabo por un instalador o técnico de servicio calificado o por el proveedor de gas.

⚠ ADVERTENCIA

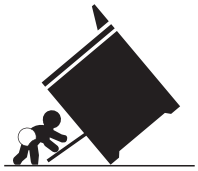
Nunca opere la sección de cocción de la superficie superior de este electrodoméstico desatendido

- El incumplimiento de esta declaración de advertencia podría resultar en peligro de incendio, explosión o quemadura que podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Si ocurriera un incendio, manténgase alejado del aparato y llame inmediatamente a los bomberos.

NO INTENTE EXTINGUIR UN ACEITE/GRASA FUEGO CON AGUA.FUEGO CON AGUA.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

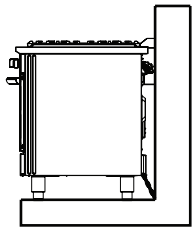
⚠ ¡ADVERTENCIA! Peligro de vuelco



• Un niño o un adulto pueden volcar el horno y morir.
• Verifique que el dispositivo antivuelco se haya instalado en el piso o en la pared.

• Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se vuelva a conectar al piso o a la pared cuando se mueva el horno.
• No use el horno sin el dispositivo antivuelco colocado y asegurado.
• No seguir estas instrucciones puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.





Para comprobar si el dispositivo antivuelco está instalado correctamente, utilice ambos brazos para agarrar el borde trasero del horno hacia atrás. Con cuidado, intente inclinar el horno hacia adelante. Cuando se instala correctamente, el horno no debe inclinarse hacia adelante.

Consulte las instrucciones de instalación de antivuelco que vienen con el horno para instalar correctamente.

INSTRUCC IONES IMPORTANTES PARA DESEMBALAJE E INSTALACIÓN

IMPORTANTE

Lea y siga las siguientes instrucciones y precauciones a la hora de desempacar, instalar y realizar el mantenimiento del electrodoméstico.

Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaquetado antes de utilizar el electrodoméstico. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempaquetar el electrodoméstico. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaquetado. No retire la etiqueta del cableado ni otras indicaciones escritas adheridas al electrodoméstico. No retire la placa de número de modelo/serie.

Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando utilice el electrodoméstico por primera vez, o cuando este no se haya usado por un período largo de tiempo, asegúrese de que la unidad esté a temperaturas superiores a los 32°F (0°C) durante al menos 3 horas antes de encender el electrodoméstico.

Todos los materiales utilizados en la construcción de gabinetes, gabinetes y soportes que rodean el producto deben tener una temperatura nominal superior a 200 °F (94 °C).

No modifique ni altere la construcción del electrodoméstico a través de la extracción de los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o los soportes antivuelco u otra pieza del electrodoméstico. Asegúrese de que haya un extintor de espuma adecuado disponible, ubicado de manera visible y fácilmente accesible cerca del electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA

Las cortinas de aire u otras campanas extractoras suspendidas que funcionan soplando un flujo de aire hacia abajo sobre un horno o placa de cocción no se deben usar junto con placas de cocción u hornos de gas, excepto cuando el horno de gas o placa de cocción y la campana hayan sido diseñadas, probadas y certificadas por un laboratorio de pruebas independiente para su uso en combinación entre sí.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

⚠ ADVERTENCIA

- Evite el riesgo de incendio o de descarga eléctrica. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.
- Evite el riesgo de incendio o de descarga eléctrica. No utilice un enchufe adaptador. En cambio, debe utilizar un cable de extensión o quitar la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

Instalación correcta. Debe asegurarse de que un técnico cualificado ha instalado y conectado a tierra correctamente el electrodoméstico. En Estados Unidos, se debe instalar conforme a la norma National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/ NPFA No. 54 (última edición), la norma National Electrical Code NFPA No. 70 (última edición) y los requisitos de las normas locales en material de electricidad. En Canadá, se debe instalar conforme a la norma CAN/ CGA B149.1, CAN/ CGA B149.2 y estándar CSA C22.1, el Código Canadiense de Electricidad (parte 1, últimas ediciones) y los requisitos de las normas locales en materia de electricidad. Realice la instalación siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de este electrodoméstico.

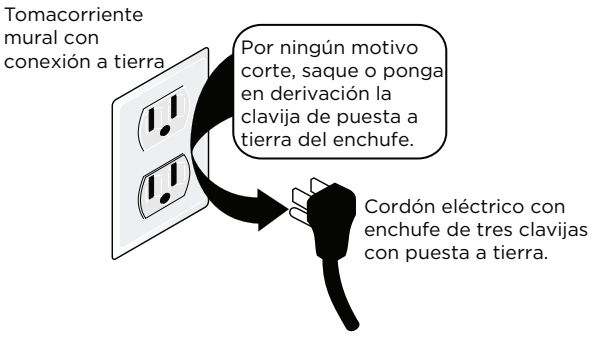
Para su seguridad personal, este electrodoméstico debe estar debidamente puesto a tierra. Para la máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar conectado de forma segura a una caja de conexiones o a un enchufe eléctrico con el voltaje correcto, los cuales deben estar correctamente polarizados, debidamente puestos a tierra y protegidos por un cortacircuitos de acuerdo con las normas locales.

El consumidor tiene la responsabilidad personal de asegurarse de que un electricistaq calificado instala la caja de conexiones o la toma adecuada con un receptáculo de pared debidamente puesto a tierra. Es obligación y responsabilidad del consumidor comunicarse con un instalador calificado para garantizar que la instalación eléctrica sea adecuada y cumpla con todos los códigos y reglamentos locales.

Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de tres clavijas de conexión a tierra para su protección contra el peligro de descarga eléctrica y debe enchufarse directamente en un receptáculo correctamente conectado a tierra.

No corte ni retire la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

A los fines de su seguridad personal, el electrodoméstico debe estar correctamente conectado a tierra. Para una máxima seguridad, el cable de alimentación debe enchufarse en un tomacorriente que esté polarizado y conectado a tierra correctamente.



Si un receptáculo de pared de 2 clavijas es el único tomacorriente disponible, es responsabilidad personal del consumidor reemplazarlo por un receptáculo de pared de 3 clavijas debidamente conectado a tierra e instalado por un técnico calificado.

Conversión a gas de petróleo licuado o «PL»

Este electrodoméstico permite la conversión a gas de petróleo licuado o «PL».

⚠ ADVERTENCIA

Se pueden producir lesiones personales o incluso la muerte debido a una descarga eléctrica si la conversión a gas PL no la realiza un electricista o un profesional de instalación. Es necesario que un técnico cualificado realice todas las adiciones, cambios o conversiones que se estimen necesarios para que este electrodoméstico cumpla satisfactoriamente los requisitos que sean aplicables.

Si se necesita realizar una conversión PL, debe ponerse en contacto con su proveedor de gas de PL local para obtener ayuda.

Consulte las instrucciones de instalación que se incluyen con este electrodoméstico para obtener la información completa sobre su instalación y puesta a tierra.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO

⚠ ADVERTENCIA

- Almacenamiento en el electrodoméstico — No deben almacenarse materiales inflamables dentro de un horno o un microondas, cerca de los elementos o quemadores de la superficie o en el cajón de almacenamiento o el cajón de calentar (en su caso). Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y paños, así como líquidos inflamables. No guarde explosivos, como latas de productos en aerosol, sobre o cerca del electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA

- No deje a los niños solos y desatendidos - Los niños deben estar siempre acompañados y atendidos por un adulto cuando haya un electrodoméstico en uso. Nunca permita que los niños se sienten o se pongan sobre ninguna parte del electrodoméstico, como el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón de calentar o el horno doble inferior.
- No guarde artículos que puedan captar la atención de los niños en los armarios que estén por encima del electrodoméstico o en el protector trasero. Podrían subirse en o cerca del electrodoméstico para intentar alcanzarlos, con el consiguiente riesgo de sufrir lesiones graves.
- No permita que los niños trepen o jueguen alrededor del electrodoméstico. El peso de un niño sobre la puerta abierta del horno puede volcar el electrodoméstico, lo que podría resultar en quemaduras graves u otro tipo de lesiones. La puerta del cajón abierta mientras está caliente puede provocar quemaduras.
- Pararse, apoyarse o sentarse en la puerta o los cajones de un electrodoméstico puede causar lesiones graves y además dañar el electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA

- Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Esto obstruirá el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por monóxido de carbono. Las envolturas con papel de aluminio pueden también absorber el calor y causar un riesgo de incendio.
- No use el horno o el cajón calentador (si lo tiene) para guardar utensilios. Nunca utilice su electrodoméstico como un calefactor para calentar la habitación, ya que esto puede derivar en una posible intoxicación por monóxido de carbono y en el sobrecalentamiento del electrodoméstico.

⚠ PRECAUCIÓN

- No se descuide cuando caliente aceite o grasa. La grasa puede encenderse si se calienta demasiado.
- No utilice agua ni harina en incendios provocados por grasa. Apague el incendio o las llamas o use un extintor de producto químico seco o de espuma. Extinga las llamas con la tapa de una sartén o use bicarbonato de sodio.
- Utilice agarraderas secas. Las agarraderas mojadas o húmedas en contacto con superficies calientes pueden causar quemaduras ocasionadas por el vapor. No deje que las agarraderas toquen las áreas calientes de cocción. No use paños ni ningún otro tipo de paño grueso.

⚠ PRECAUCIÓN

- No caliente recipientes de alimentos sin abrir, ya que la acumulación de presión podría hacer que el recipiente explote. Esto podría causar lesiones.
- Utilice la vestimenta apropiada. Nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando utilice el electrodoméstico. No deje que la ropa ni otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.
- Utilice la vestimenta apropiada. Nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando utilice el electrodoméstico. No deje que la ropa ni otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.
- No toque los elementos o quemadores de la superficie, las zonas próximas a estos quemadores o elementos, las superficies dentro del horno ni el cajón de calentar (en su caso). Es posible que estos elementos y quemadores de la superficie estén calientes, aunque parezca que ya se han enfriado. Las áreas cercanas a estos elementos y quemadores de la superficie pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque ni deje que paños de cocina u otros materiales inflamables entren en contacto con estas zonas hasta que se hayan enfriado. Estas zonas pueden corresponderse con la placa, las superficies que dan a la placa, las áreas de ventilación del horno, la puerta del horno y la ventana del horno.

⚠ PRECAUCIÓN

- No intente utilizar el electrodoméstico durante un corte deelectricidad. Apague el electrodoméstico siempre que se interrumpa la energía eléctrica. Si no se apaga el electrodoméstico y se restaura la energía eléctrica, puede que los elementos eléctricos también se pongan en funcionamiento. Una vez que la electricidad se restablezca, vuelva a programar el reloj y el horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL ELECTRODOMÉSTICO

⚠ PRECAUCIÓN

Utilice el tamaño correcto de la llama. Ajuste el tamaño de la llama para que se extienda más allá del borde del utensilio. El uso de utensilios de tamaño excesivamente pequeño expondrá una parte de la llama del quemador al contacto directo y puede quemar la ropa. Una relación adecuada del utensilio con la llama también mejorará la eficiencia.

Debe saber qué perilla o tecla controla cada área de calentamiento superior. Coloque el utensilio con el alimento en el área de cocción antes de encenderlo. Apague el área de cocción antes de retirar el utensilio.

Use el tamaño de utensilio adecuado. Este electrodoméstico viene equipado con una o más unidades superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios con fondos planos para que coincidan con la unidad de calentamiento superior. El uso de utensilios de tamaño excesivamente pequeño expondrá una parte de la llama al contacto directo y puede quemar la ropa u otros objetos. El uso de utensilios adecuados en las zonas de cocción mejorará la eficiencia.

Siempre se debe girar completamente la perilla hasta la posición de encendido cuando se prenden los quemadores superiores. Debe comprobar visualmente que el quemador se ha encendido. A continuación, debe ajustar la llama de forma que no se extienda más allá del borde del utensilio.

Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, las manijas de los utensilios deben estar colocadas de tal manera que queden orientadas hacia dentro y que no se extiendan sobre los quemadores adyacentes.

Nunca deje los quemadores superiores encendidos sin vigilancia en los ajustes altos. Al hervir puede derramarse el contenido, produciendo humo o salpicaduras de grasa que se pueden encender, o se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya evaporado.

Utensilios de cocina: solo ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para su uso en la placa sin que se quiebren por el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones de uso de la placa del fabricante.

Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR EL HORNO

Cubiertas protectoras. No utilice papel de-aluminio, cubiertas para hornos ni ningún otro material o dispositivo para cubrir la parte inferior del horno, la parrilla del horno o cualquier otra parte del electrodoméstico. Solo debe utilizar aluminio de la forma recomendada para hornear, como para cubrir los utensilios o los alimentos. Cualquier otro uso de láminas protectoras o papel de aluminio puede ser la causa de descarga eléctrica, fuego o cortocircuito.

Utilice con cuidado la puerta del horno, la puerta inferior del horno inferior o el cajón calentador (en algunos modelos). Manténgase a un lado cuando abra la puerta del horno caliente. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.

Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, ya que podría sufrir quemaduras graves. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o incendiarse.

Colocación de las parrillas del horno. Siempre debe colocar las parrillas del horno en la posición deseada solamente cuando el horno esté frío. Si debe mover la parrilla mientras el horno esté caliente, no permita que las agarraderas toquen los elementos o quemadores calientes del horno. Use agarraderas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. Quite todos los utensilios y accesorios antes de desplazar la parrilla.

No use una asadera sin su rejilla interna. Las asaderas y las rejillas permiten drenar a grasa y mantenerla alejada del gran calor del asador. No cubra la rejilla de la asadera con papel de aluminio, ya que la grasa podría encenderse.

No cocine alimentos en la parte inferior del horno. Siempre cocine con los utensilios adecuados y siempre use las parrillas del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LIMPIAR EL ELECTRODOMÉSTICO

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de limpiar cualquier pieza del electrodoméstico, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el electrodoméstico se haya enfriado. La limpieza del electrodoméstico en caliente puede causar quemaduras.

Limpie regularmente el electrodoméstico para mantener sin grasa todas las piezas que puedan provocar fuego. No deje que se acumule grasa. La acumulación de grasa en el ventilador puede provocar fuego.

Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante en cuanto a los aerosoles y agentes de limpieza para la cocina. Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden ser inflamables, lo que puede ocasionar daños y lesiones.

Debe limpiar con frecuencia las campanas de ventilación. No debe dejar que se acumule grasa en la campana o en el filtro. Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza de las campanas de ventilación.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA HORNOS CON FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de utilizar la función de autolimpieza, retire todas las asaderas, alimentos, utensilios y accesorios, cajón de almacenamiento o cajón de calentar (en su caso). Retire las parrillas a menos que se indique lo contrario.

No limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.

No utilice una capa protectora para revestir el horno y no utilice un limpiador comercial para hornos a menos que esté certificado para su uso en un horno con autolimpieza.

Utilice el ciclo de autolimpieza solo para limpiar las partes que se indican en este manual.

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA REPARACIÓN Y EL MANTENIMIENTO

No repare ni cambie ninguna pieza del electrodoméstico que no esté específicamente indicada en los manuales. Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico cualificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños al electrodoméstico.

Siempre debe ponerse en contacto con su distribuidor, comerciante, agente de servicios o fabricante para consultar problemas o condiciones que no comprenda.

Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico cualificado y un centro de servicio de reparaciones autorizado. Debe saber cómo desconectar la energía eléctrica del electrodoméstico en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.

Saque la puerta del horno de cualquier horno que no se utilice, si se va a almacenar o tirar.

No toque la bombilla caliente de un horno con un paño húmedo. Esto puede hacer que la bombilla se rompa. Utilice toallitas de papel o guantes suaves para tratar con las luces halógenas (en su caso). Desconecte o apague el electrodoméstico antes de sacar y sustituir la bombilla.

⚠ ADVERTENCIA

Residentes de California: para obtener información sobre el cáncer y el daño reproductivo, visite www.P65Warnings.ca.gov

Características especiales

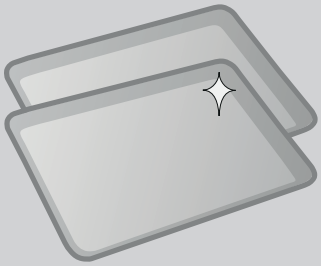
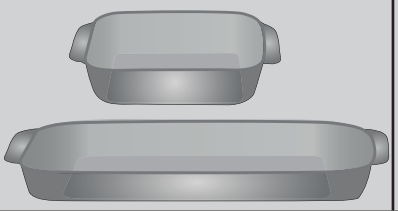
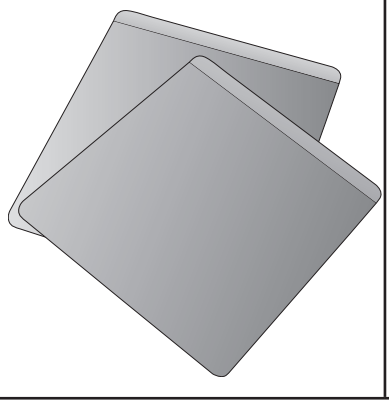
Use las funciones especiales de su horno Electrolux para obtener los mejores resultados de horneado y asado.

Objetivo	Función
• Panes y pasteles que levan con una corteza crocante y dorada y un interior liviano y hojaldrado	Horneado a vapor El horneado a vapor hace que la formación de la corteza sea más lenta, lo que permite que la masa leve por más tiempo antes de que se forme la corteza.
• Carnes húmedas y tiernas con piel dorada y crocante en el exterior	Asado al vapor La humedad del asado al vapor evita que las carnes se sequen durante el proceso de cocción.
• Alitas de pollo crujientes y doradas • Trozos de verduras crujientes • Jugoso pollo a la parmesana • Tempura de camarones perfectamente crujientes, samosas y más	Freidora con aire caliente La convección por aire caliente hace alimentos fritos crujientes y dorados sin salpicaduras. Para cocinar de manera uniforme de todos los lados y tener gran capacidad, use la bandeja de la freidora con aire caliente.
• Refrigerios de frutas saludables y sabrosos • Tierna carne seca de res • Hierbas secas	Deshidratar La función de deshidratar mantiene el horno a baja humedad y bajo calor para secar los alimentos sin cocinarlos.
• Panes aireados y masa de pizza balanceada	Fermentado de pan La función de fermentado de pan mantiene el horno a la mejor temperatura y humedad para que la levadura haga crecer la masa.
• Incluso sus recetas más difíciles saldrán deliciosas con el calor y la circulación de aire controlados con precisión de la función de convección avanzada	Horneado a onvección Incluso sus recetas más difíciles saldrán deliciosas con el calor y la circulación de aire controlados con precisión de la función de convección.
• Prevenga la acumulación de alimentos derramados, quemados en el fondo del horno	Limpieza a vapor Mantenga el mejor aspecto posible de su horno con el ciclo de limpieza a vapor de una hora libre de olores y productos químicos.
• Pavo asado que esté crujiente por fuera y jugoso por dentro	Opción de pavo Mide con precisión el asado por convección para un pavo que esté perfectamente cocido.

12 RECOMENDACIONES DE COCCIÓN

Utensilios de horneado

El material de los utensilios de horneado afecta la uniformidad y la velocidad en la que transfiere el calor de la asadera a la comida.

Material	Atributos	Recomendación
Utensilios de horneado metálicos brillantes 	Los utensilios de horneado de aluminio brillantes no revestidos son los mejores para lograr un calentamiento uniforme. Son aptos para todos los productos horneados.	Las temperaturas y los tiempos de cocción recomendados se basan en utensilios de metal brillante.
Utensilios de horneado metálicos opacos 	Los utensilios de horneado metálicos opacos adquieren más temperatura que los utensilios brillantes.	Reduzca la temperatura de cocción 25 °F (13-14 °C) cuando use utensilios opacos.
Utensilios de horneado de vidrio 	Los utensilios de vidrio adquieren más temperatura que los utensilios brillantes. El vidrio es útil, ya que el mismo utensilio se puede utilizar para cocinar, servir y almacenar la comida.	Reduzca la temperatura de cocción 25 °F (13-14 °C) cuando use utensilios de vidrio.
Utensilios de horneado antiadherentes 	Los utensilios de horneado antiadherentes adquieren menos temperatura que los utensilios brillantes. Los utensilios de horneado antiadherentes están diseñados para hornear en hornos a gas.	Cuando utilice utensilios de horneado antiadherentes, el tiempo de horneado de la receta puede ser más prolongado de lo habitual.

Condiciones de cocción

Las condiciones de la cocina pueden afectar el desempeño del electrodoméstico cuando cocina.

Condición	Atributos	Recomendación
Utensilios de cocina envejecidos	A medida que las asaderas envejecen y se decoloran, es posible que se deban reducir un poco los tiempos de cocción.	Si la comida está muy oscura o cocida de más, utilice el tiempo de cocción mínimo que se indica en la receta o el paquete. Si la comida está muy clara o falta cocción, utilice el tiempo de cocción medio que se indica en la receta o el paquete.
Altitud grande	El aire es más seco y la presión es más baja. El agua hierve a una temperatura más baja y los líquidos se evaporan más rápido. Es posible que la comida demore más en cocinarse. Es posible que las masas se eleven más rápido.	Ajuste la temperatura de cocción, el tiempo de cocción o las recetas según sea necesario. Aumente la cantidad de líquido de las recetas de horneado. Aumente el tiempo de cocción en la cubierta de cocción. Cubra los platos para reducir la evaporación. Aumente el tiempo de horneado o la temperatura del horno. Reduzca la cantidad de bicarbonato de sodio o polvo de hornear de la receta. Reduzca el tiempo de leudado o golpee la masa para lograr una doble elevación.

Resultados de cocción

Pequeños ajustes pueden ayudarlo a lograr los mejores resultados.

Result	Recomendación
Comida muy clara	Use el tiempo de cocción medio o máximo recomendado en el paquete o la receta.
Comida muy oscura	Use el tiempo de cocción mínimo recomendado en el paquete o la receta.

Consejos de cocción

Use estas sugerencias adicionales para obtener los mejores resultados con su electrodoméstico.

Situación	Recomendación
Horneado	
Colocación de la parrilla	Siga las instrucciones que se encuentran en el modo de horno particular y que comienzan en “Ajuste de los controles del horno” en la página 27.
Precalentamiento	Precaliente el horno antes de hornear cosas como galletas, tortas, bizcochos y panes. Ponga la comida inmediatamente después de la señal sonora.
Control del alimento	Utilice la ventana y la luz del horno para controlar la comida. Abrir la puerta reduce la calidad del horneado.
Hornear u Horneado por convección	El horneado por convección es la mejor función para hornear con varias parrillas. Para un mejor rendimiento, consulte “Horneado por convección” en la página 32.
Horneado a vapor	Para obtener instrucciones, sugerencias, y beneficios del Horneado a vapor, consulte “Horneado a vapor” en la página 41.
Posición de los alimentos	Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2 pulgadas (5 cm) alrededor de los utensilios.

14 RECOMENDACIONES DE COCCIÓN

Material	Recomendación
Asado/Asado a la parrilla	
Asadera	Para obtener los mejores resultados de asado a la parrilla, use una asadera con inserto diseñada para drenar la grasa de los alimentos; ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo. La asadera retendrá los derrames de grasa y el inserto ayudará a evitar las salpicaduras de grasa. Para comprar la asadera, vaya a https://www.frigidaire.com.
Cocción por convección	
Atributos de la cocción por convección	La cocción por convección utiliza un ventilador para circular el aire caliente alrededor del horno y la comida. Dora la comida de manera más uniforme y reduce los puntos calientes del horno. La convección ahorra tiempo cuando se utilizan varias parrillas o se cocinan varios alimentos a la vez.
Horneado por convección	Reduzca la temperatura de cocción en 25° F (13-14° C), a menos que la receta sea para horneado por convección. Para obtener los mejores resultados, precaliente el horno.
Asado por convección	El asado por convección es mejor para la carne y no requiere precalentamiento para la mayoría de las carnes y pechugas de ave. No se recomienda reducir la temperatura de cocción para asar por convección. Siga cuidadosamente las recomendaciones de temperatura y tiempos de la receta y ajuste el tiempo de cocción si la receta no especifica el tiempo de asado por convección. Debido a que el asado por convección cocina más rápido, el tiempo de cocción puede reducirse de un 25 % a un 45 %, según el tipo de alimento. Puede reducir los tiempos de cocción en un 25 % del tiempo recomendado en la receta (verifique el alimento en este momento). Si es necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener el dorado deseado. Use la sonda para carne que se incluye con su electrodoméstico. Las sondas para carne también están disponibles en la mayoría de los supermercados y las tiendas de artículos para el hogar. Acomode las parrillas de modo que los cortes de carne grandes queden en la bandeja inferior. No cubra los alimentos durante el asado: esto evita que la carne se dore adecuadamente. Cuando cocine carnes, utilice la asadera y el inserto o una parrilla de asar. La asadera retendrá los derrames de grasa y el inserto ayudará a evitar las salpicaduras de grasa.

Tipos de quemadores superiores a gas

La cubierta de cocción viene equipada con quemadores superiores a gas con capacidades nominales de BTU diferentes. La capacidad de calentar alimentos rápidamente y en grandes cantidades aumenta a medida que el tamaño del quemador aumenta.

- Los quemadores pequeños son mejores para calentar a llama baja pequeñas cantidades de comida.
- Los quemadores estándares se pueden usar para la mayoría de las necesidades de cocción.
- El quemador más grande es mejor para calentar rápidamente grandes cantidades de líquido o para preparar grandes cantidades de alimentos. El quemador grande está ubicado en la posición delantera derecha de la superficie de cocción.

Sin importar su tamaño, siempre elija utensilios apropiados para la cantidad y el tipo de alimento que prepare. Seleccione un quemador y ajuste el tamaño de la llama según corresponda para el utensilio. Nunca permita que la llama se extienda más allá del borde exterior del utensilio.

Montaje dedel quemador

Retire todo el material de empaque del área de la placa de cocción.

Asegúrese de que la bandeja del quemador (o el cabezal del quemador, para un quemador individual) encaje correctamente sobre la base del quemador. La marca de la bandeja del quemador debe apuntar hacia el encendedor.

Nota: El quemador doble funciona con dos boquillas. Mientras se monta la bandeja del quemador, asegúrese de que las boquillas en la base del quemador están alineados con los orificios en la bandeja del quemador.

Asegúrese de que todas las tapas y las rejillas de los quemadores de superficie estén instaladas correctamente y en las ubicaciones correctas.

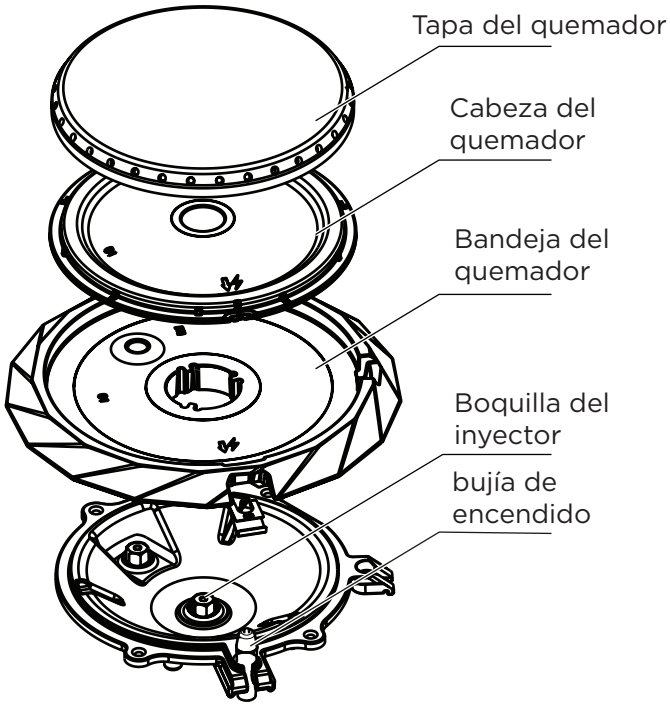


Figura 1: Conjunto De Quemador Doble

Importante: La bandeja del quemador tiene un orificio que encaja sobre el encendedor. Asegúrese de que la bandeja del quemador se ajuste perfectamente antes de colocar la cabeza y la tapa del quemador.

Nota: Unpack the burner grates and position them on the cooktop after the burner heads and caps are properly installed.

NOTA

NOTA: Este producto viene con dos tipos de quemadores.

- Quemador doble: Ubicado en la parte delantera derecha y delantera izquierda de la placa de cocción, viene con un conjunto de 3 piezas (bandeja del quemador, cabezal del quemador y tapa del quemador).
- Quemador individual: Todos los demás quemadores de la placa de cocción son quemadores individuales. y vienen con un conjunto de de 2 piezas (cabezal del quemador y tapa del quemador). Single burner: All other burners on the cooktop are single burners, and come with 2 piece assembly (burner head and burner cap).

Una vez colocado, puede comprobar el ajuste deslizando suavemente la tapa del quemador de lado a lado (Figura 2) para asegurarse de que esté centrado y firmemente asentado. Cuando el reborde de la tapa del quemador haga contacto dentro del centro del cabezal del quemador, podrá escuchar un clic en la tapa del quemador.

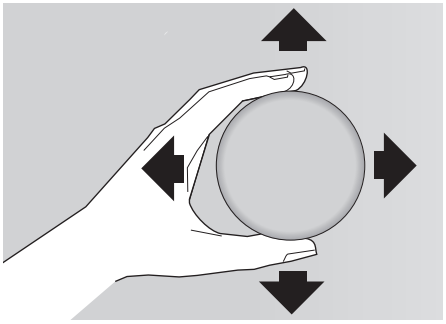


Figura 2: Mueva la tapa suavemente para colocarla correctamente

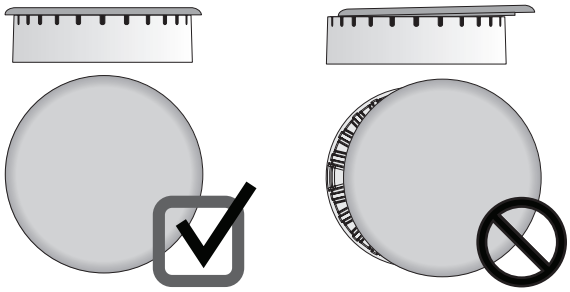


Figura 3: Colocación correcta de la tapa del quemador

⚠ PRECAUCIÓN

- No permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza ni ningún otro material entren en la abertura de los orificios.
- Siempre mantenga las tapas y las cabezas de los quemadores en su lugar cuando los quemadores superiores estén en uso.
- Nunca coloque objetos inflamables en la cubierta de cocción.

Instale las rejillas del quemador

Instale primero la rejilla central alineando la rejilla con el quemador y colocando suavemente la rejilla en la placa.

Las patas de goma sobre los posafuentes se ubican en los contornos de la placa.

La rejilla central está diseñada para guiar la ubicación de las rejillas laterales. Coloque suavemente las rejillas laterales en la orientación mostrada.

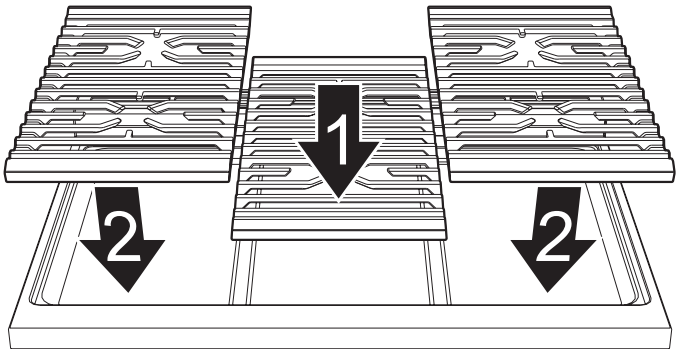


Figura 4: Instale las rejillas

IMPORTANTE

- Verifique que todos los quemadores estén ubicados correctamente en la cubierta de cocción antes de utilizar los quemadores de la superficie (Figura 4). Los quemadores están diseñados para permanecer dentro de la superficie de cocción.
- Las rejillas deben quedar acopladas al ras una contra otra y contra los lados del hueco.
- No coloque papel de aluminio ni otro tipo de revestimiento en el área debajo de las rejillas o en cualquier parte de la cubierta de cocción.

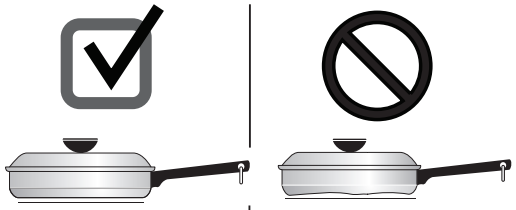
Uso de los utensilios correctos

El tamaño y tipo de utensilios que use influirán en el ajuste de calor necesario para obtener los mejores resultados de la cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones para usar los utensilios correctos tal como se ilustra en la “Figura 5: Prueba de utensilios” y en la “Figura 6: Utensilios correctos”.

Verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre este (vea la “Figura 5: Prueba de utensilios”). Los utensilios deben tener fondos planos que hagan buen contacto con la superficie completa del elemento calefactor.

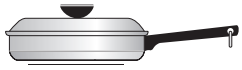


Figura 5: Prueba de utensilios



- Utensilio con fondo plano y lados rectos.
- Tapas bien ajustadas .
- El peso de la manija no inclina el utensilio. El utensilio está bien balanceado.
- El tamaño de los utensilios concuerda con la cantidad de alimento por preparar y el elemento superior .
- Fabricado con material que es buen conductor de calor.
- Fácil de limpiar.
- El diámetro del utensilio debe concordar siempre con el tamaño del elemento.

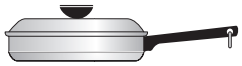
- Utensilios con fondo curv y deformado.



- Utensilios de más deamedi pulgada (o 12 mm) más grandes que el área de cocción marcada en la cubierta.



- La manija pesada inclina el utensilio.



- Utensilios más pequeños que el área de cocción marcada en la cubierta.

Figura 6: Utensilios correctos

Tipos de materiales de los utensilios

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

- **Aluminio** - excelente conductor del calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecerse (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras)
- **Cobre** - excelente conductor del calor, pero se decolora fácilmente (vea “Aluminio”).
- **Acero inoxidable** - conductor lento de calor que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.
- **Hierro fundido** - conductor lento del calor; aunque lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción
- **Porcelana esmaltada sobre metal** - las características de calentamiento dependerán del material base.
- **Vidrio** - conductor lento del calor.

IMPORTANTE

No coloque utensilios de aluminio, vidrio o porcelana esmaltada vacíos en el quemador. El punto de derretimiento de los utensilios fabricados con estos materiales puede ser alcanzado rápidamente, especialmente si se dejan vacíos. Si el utensilio se derrite, dañará la cubierta. Siga todas las recomendaciones del fabricante de utensilios para su uso y cuidado.

IMPORTANTE

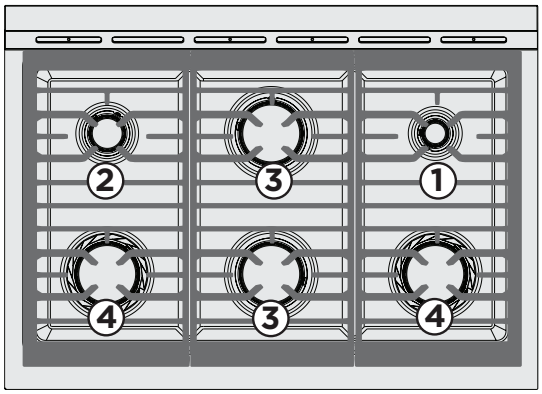
NUNCA coloque ni extienda un utensilio de cocina sobre dos áreas de cocción diferentes a la vez. El uso incorrecto podría dañar la cubierta.

18 AJUSTE DE LOS CONTROLES SUPERIORES

Ubicación de los quemadores de superficie

La capacidad de calentar alimentos rápidamente y en grandes volúmenes aumenta conforme aumenta el tamaño del quemador. Su electrodoméstico de gas puede estar equipado con quemadores de superficie de diferentes tamaños.

Es importante seleccionar los utensilios de cocina adecuados para la cantidad y el tipo de alimento que se prepara. Seleccione el quemador y el tamaño de llama adecuados para el tamaño de los utensilios de cocina.



1. El quemador pequeño se utiliza mejor para calentar pequeñas cantidades de alimentos a llama baja.
2. El quemador de tamaño mediano puede utilizarse para la mayoría de las necesidades de cocción sobre hornalla con utensilios de cocina de tamaño mediano.
3. Los quemadores grandes son mejores para llevar grandes cantidades de líquido a temperatura o calentar grandes cantidades de alimentos
4. Los quemadores más grandes se pueden utilizar para calentar muy rápido y con utensilios de cocina de gran tamaño.

Panel de control



1. Pantalla del horno
2. Perilla del quemador de la placa de cocción (trasera izquierda)
3. Perilla del quemador de la placa de cocción (delantera izquierdl)
4. Perilla del quemador de la placa de cocción (trasera centra)
5. Perilla del quemador de la placa de cocción (delantera central)
6. Perilla del quemador de la placa de cocción (delantera derecha)
7. Perilla del quemador de la placa de cocción (trasera derecha)

Ajuste de un quemador de superficie:

1. Coloque el utensilio de cocina en el centro de la rejilla del quemador. Asegúrese de que el utensilio de cocina descanse estable en la rejilla del quemador.
2. Empuje la perilla de control de superficie del quemador hacia adentro y gírela en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "🔥" lite (Figura 7).
3. Suelte la perilla de control de superficie una vez que se encienda la llama. Compruebe visualmente que el quemador tiene una llama de gas constante.
4. Una vez que el quemador de superficie tenga una llama, gire la perilla de control de superficie en sentido contrario a las agujas del reloj hasta conseguir el tamaño de llama deseado. Ajuste la llama según sea necesario utilizando las marcas de la perilla.

NOTA: Si la llama se apaga cuando suelta la perilla, simplemente presione la perilla y manténgala presionada durante aproximadamente 5 segundos.

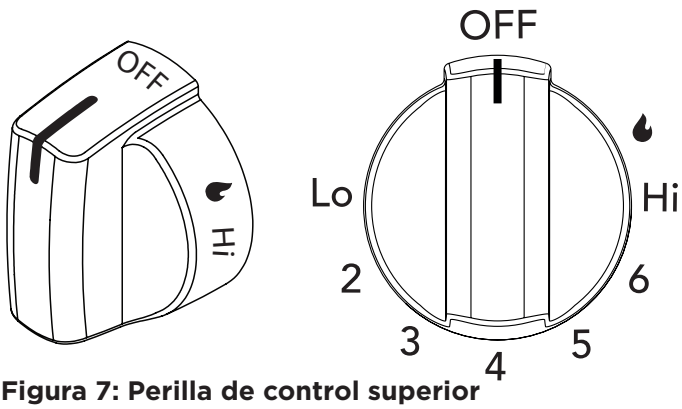


Figura 7: Perilla de control superior

⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA

En caso de un corte de energía eléctrica, los quemadores de superficie pueden encenderse manualmente. Para encender un quemador de superficie, sostenga un fósforo encendido en la cabeza del quemador, luego presione y gire la perilla de control de superficie a la posición de lite. Una vez que el quemador se encienda, gire lentamente la perilla fuera de la lite y luego al ajuste de llama deseado. Tenga cuidado al encender los quemadores de superficie manualmente.

Ajuste el tamaño correcto de la llama

The color of the flame is the key to proper burner adjustment. A good flame is clear, blue and hardly visible in a well-lighted room. Each cone of flame should be steady and sharp. Adjust or clean the burner if flame is yellow-orange.

Para la mayoría de las recetas: comience con el ajuste máximo y luego gire la perilla a un ajuste menor para completar el proceso. Use las siguientes recomendaciones como guía para determinar el tamaño adecuado de la llama para los diferentes tipos de cocción (Table 1).

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

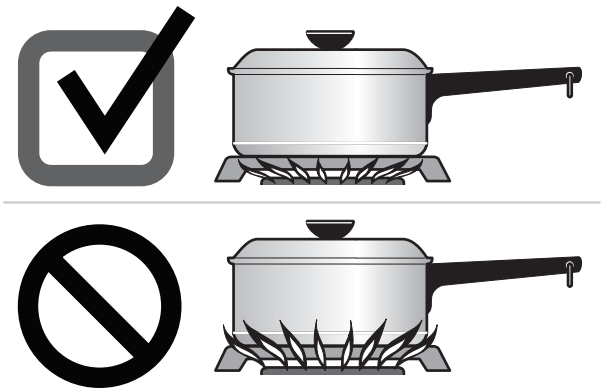


Figura 8: Perilla de control superior

Tamaño de la llama	Tipo de cocción
Llama alta	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera.
Llama media	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y salsas para carne o para cocinar al vapor.
Llama baja	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados.
Estos ajustes se basan los utensilios de peso medio de metal o de aluminio con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilizan otros tipos de utensilio.	

Table 1: Ajustes de la llama recomendados para la cocción

⚠ PRECAUCIÓN

Nunca extienda la llama más allá del borde exterior del utensilio. Una llama más alta malgasta energía y aumenta el riesgo de sufrir quemaduras (Figura 8).

Enlatado de conservas

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

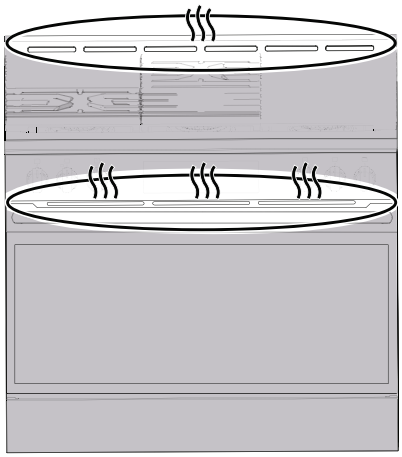
- Cuando enlate conservas en el hogar, utilice únicamente un utensilio de enlatado de conservas con fondo completamente plano sin bordes que salgan desde el centro del fondo del utensilio. El calor se propaga de manera más uniforme cuando la superficie inferior es plana. Utilice un borde recto para verificar el fondo del utensilio de enlatado.
- Asegúrese de que el diámetro del utensilio de enlatado no sobresalga más de 1 pulgada (2,5 cm) de las marcas del elemento superior o del quemador.
- Se recomienda usar utensilios de enlatado de diámetros más pequeños sobre elementos de serpentín eléctricos y sobre cubiertas de vidrio cerámico y para centrar los utensilios de enlatado en las rejillas de los quemadores.
- Comience con agua de grifo caliente para hacer hervir el agua más rápidamente.
- Use el nivel de calentamiento más alto para primero hacer hervir el agua. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el nivel de calentamiento al ajuste más bajo posible que mantenga el hervor.
- Utilice recetas probadas y siga las instrucciones con cuidado. Consulte con su Servicio de Extensión Agrícola Cooperativa local o un fabricante de envases de vidrio para obtener la información sobre enlatado más actualizada.
- Es mejor enlatar cantidades pequeñas y cargas livianas.

No deje utensilios de enlatado a presión o a baño María a temperatura alta por mucho tiempo.

Ubicación de la ventilación del horno

La ventilación del horno se encuentra debajo del panel de control como se muestra a continuación. Cuando el horno está encendido, se libera aire caliente a través de la ventilación; esta ventilación es necesaria para una circulación de aire adecuada en el horno y obtener buenos resultados de horneado.

No bloquee la ventilación del horno. Nunca cierre las aberturas con papel de aluminio o cualquier otro material. Puede formarse vapor o humedad cerca de la ventilación del horno; esto es normal.



⚠ ADVERTENCIA

Forros protectores: No utilice papel de aluminio u otro material o forros para forrar la parte inferior del horno, las paredes, las parrillas o demás partes del interior de la estufa. Esto alterará la distribución de calor, producirá malos resultados de cocción y posiblemente causará daños permanentes al interior del horno. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica o incendio. Durante el ciclo de autolimpieza, las temperaturas del horno serán lo suficientemente altas para derretir el papel.

⚠ PRECAUCIÓN

Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior y exterior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que puede causar quemaduras.

Retire todas las parrillas del horno antes de iniciar un ciclo de autolimpieza. Si se dejan las parrillas en el interior del horno durante el ciclo de autolimpieza, la capacidad de deslizamiento de las parrillas del horno puede dañarse y las parrillas perderán su acabado brillante.

Para prevenir el posible daño del horno, no intente cerrar la puerta del horno hasta haber colocado todas las parrillas debidamente en su lugar.

Soporte lateral de fácil acceso

Los soportes laterales de fácil acceso se fijan a cada lado de las paredes del horno. Tiene 5 posiciones de parrillas y apoya a los soportes horizontales.

Instalación de los soportes laterales:

1. Inserte la clavija trasera en el orificio de acceso trasero proporcionado, asegurándose de que la clavija esté completamente insertada.
2. A continuación, coloque la clavija delantera en el orificio de acceso delantero y empuje firmemente.



Figura 9: Clavijas en el soporte lateral

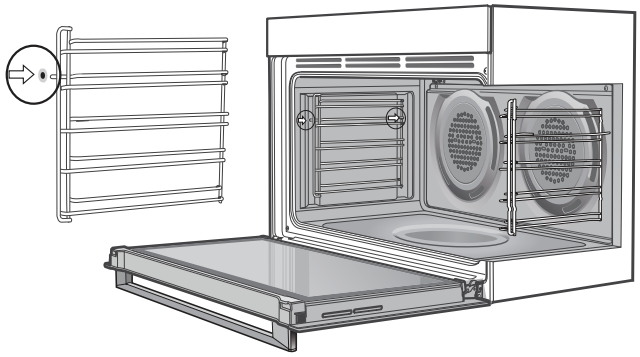


Figura 10: Instalación de soportes laterales de fácil acceso

IMPORTANTE

Siempre acomode las parrillas para horno cuando el horno esté frío.

22 ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES DEL HORNO

Tipos de parrillas para horno

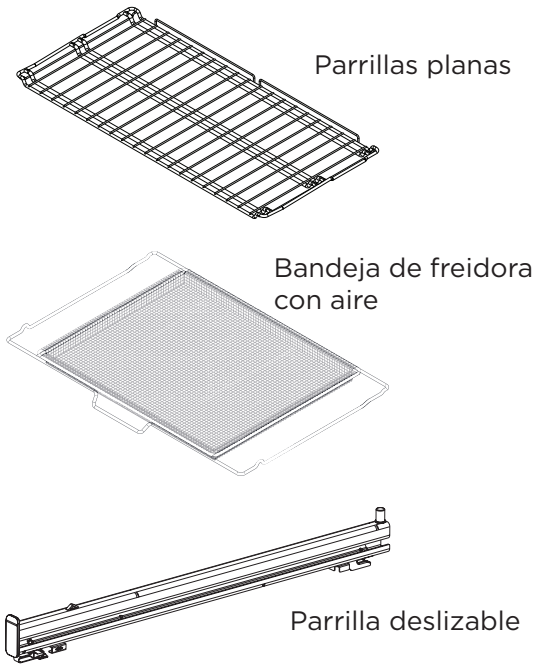


Figura 11: Tipos de parrillas del horno

- **Las parrillas planas** pueden utilizarse para la mayoría de los requerimientos de cocción y colocarse en casi cualquier posición.
- **La bandeja para freír al aire** se usa para calentar uniformemente todos los lados sin tener que voltear la comida.
- **La parrilla deslizable** es completamente extensible y facilita la preparación de los alimentos. Esta parrilla para horno cuenta con guías deslizantes que permiten sacar la parrilla del horno sin rozar los lados de las paredes del horno.

IMPORTANTE

Retire todas las rejillas del horno y limpie de acuerdo con instrucciones proporcionadas en el Cuidado y limpieza de este manual. Nunca recoja el horno caliente bastidores o piezas.

Use las Opciones de menú para personalizar su experiencia de cocción

Cuando instale su electrodoméstico por primera vez, la pantalla le indicará que ajuste sus preferencias. Siempre puede cambiarlas más adelante con el menú ≡ .

1. Pulse las barras **Opciones de menú** y deslícese para encontrar la opción deseada.
2. Seleccione la opción y ajuste su preferencia.
3. Guarde y vuelva o **Guardar y cerrar**.

Puede pulsar X para cerrar sin guardar los cambios

Reloj

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

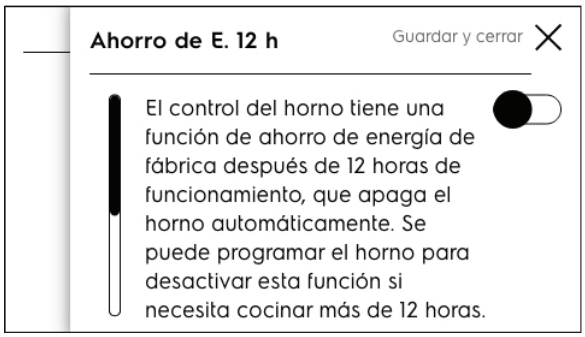
1. Pulse las barras **Opciones de menú** y deslícese hasta **Reloj**. Verá opciones para apagar la pantalla del reloj cuando el horno está apagado, para cambiar de 12 horas a 24 horas y para configurar el reloj.
2. Pulse **Ajustar el reloj** y configure la hora con el gráfico.
3. Ajuste **AM** y **PM**.
4. **Guardar y cerrar.**



Modo de ahorro de energía

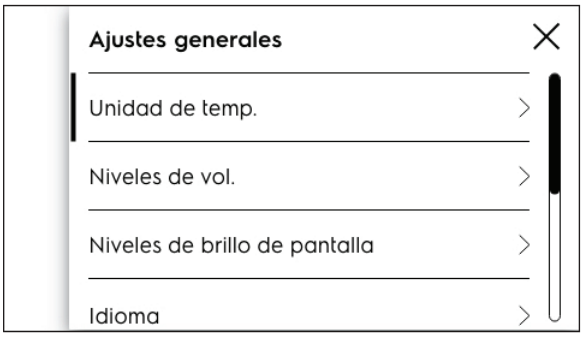
El control del horno tiene una característica incorporada de ahorro de energía después de 12 horas de funcionamiento que permite que el horno se apague si el control se deja encendido por más de 12 horas. El control puede ser programado para desactivar esta característica y programar el horneado continuo.

1. Deslícese al **Modo de ahorro de energía** y pulse.
2. De ser necesario, siga la información para anular la función de Ahorro de energía.
3. **Guardar y cerrar.**



Ajustes generales

1. Deslícese hacia **Ajustes generales** y pulse.
2. Aparecerán diferentes opciones.
3. Seleccione una opción para ver cómo está configurado y para realizar cambios si fuese necesario.



Formato de la temperatura

El control electrónico del horno está programado de fábrica para mostrar °F. La pantalla puede ser cambiada para mostrar las temperaturas del horno en °F o °C.

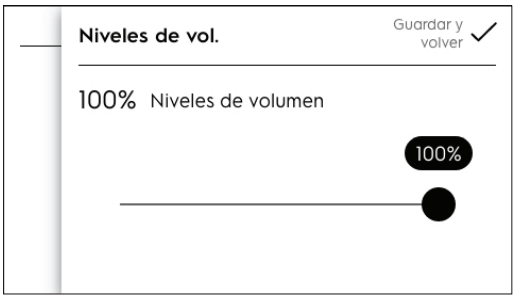
Formato de la temperatura > o Fahrenheit

o Celsius

1. Seleccione **Fahrenheit** o **Celsius**.
2. **Guardar y cerrar.**

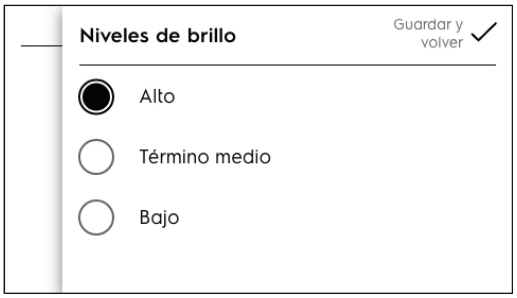
Volumen

El modo silencioso permite que el horno opere sin emitir señales sonoras.



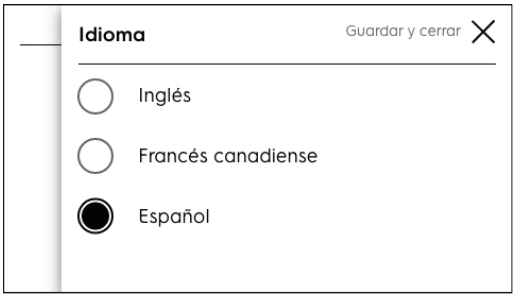
1. Utilice el deslizante para ajustar el volumen.
2. **Guardar y volver.**

Brillo de la pantalla



1. Elija el brillo y **Guardar y cerrar**.

Idioma



1. Seleccione el idioma deseado.
2. **Guardar y cerrar.**

Consejos de cocina

Puede cambiar si se muestran o no los consejos de cocción seleccionando Activado o Desactivado.

Favoritos

Deslícese hasta Favoritos y pulse.

- **Opciones de enc. rápido** > Horno a 350 °F (177 ºC) (puede cambiar la temperatura predeterminada cuando se selecciona Encendido rápido).
  1. Si lo desea, cambie la temperatura.
  2. **Guardar.**
- **Opciones de temperatura** > Ajuste el Precalentam. personalizado predeterminado.
  1. 325°F / 163°C
  2. 375°F / 191°C
  3. 400°F / 204°C

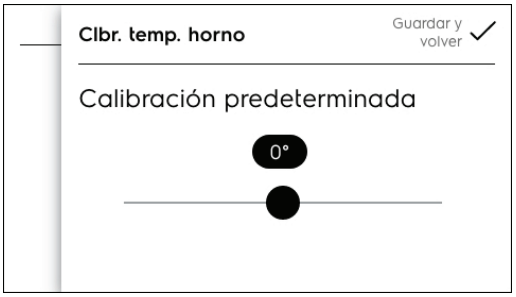
Calibración de la temperatura del horno

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

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

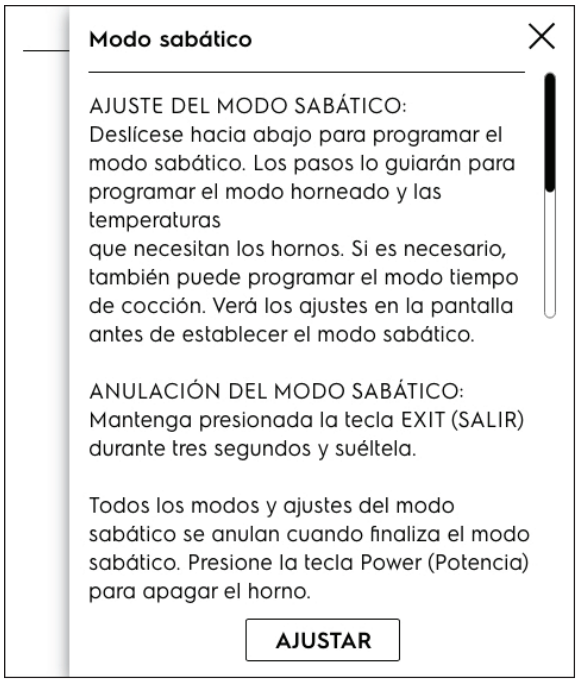
1. Deslícese hasta la Calibración de la temperatura del horno y pulse.
2. Aparece la opción para realizar el ajuste.
3. Use el deslizante para aumentar o disminuir la temperatura del horno predeterminada.
4. Guardar y volver o Guardar y cerrar.

Puede elevar la temperatura normal del horno hasta en +35 °F (+19 °C) o reducirla en -35 °F (-19 °C) de su valor predeterminado calibrado en la fábrica.



Modo sabático

1. Deslícese hasta **Modo sabático**.
2. Lea y siga todas las instrucciones para ajustar y cuando termine, cancele. Consulte “Programación del Modo sabático y otras fiestas judías(algunos modelos)” en la página 49 para obtener información detallada sobre el funcionamiento del Modo sabático con los controles de su horno.



Configuración de fábrica

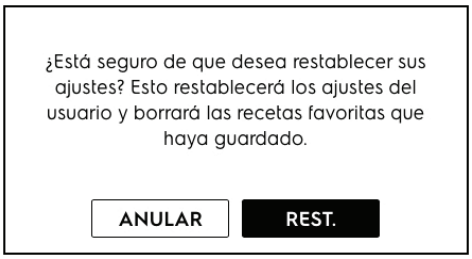
1. Deslícese hasta **Configuración de fábrica** y pulse.
2. Siga las instrucciones de la pantalla.

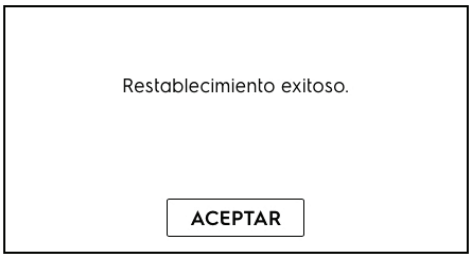
Nota: su electrodoméstico sale de fábrica con ajustes predeterminados para el control del horno. Con el pasar del tiempo el usuario puede cambiar estos ajustes. Las siguientes opciones pueden modificarse desde la fabricación del electrodoméstico:

- Ajuste del formato de la hora (12 o 24 horas)
- Brillo de la pantalla
- Idioma
- Favoritos
- Mostrar reloj
- Horneado continuo o ahorro de energía después de 12 horas
- Control silencioso o sonoro
- Pantalla de temperatura del horno (Fahrenheit o Celsius)
- Ajustes de la temperatura del horno (UPO)

Si presiona Restablecer, todas las configuraciones volverán a los valores predeterminados.

3. **¿Está seguro?**
4. **Restablecer.**
5. **ACEPTAR**.





ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES DEL HORNO

Bloqueo de la pantalla

Como una medida de seguridad, las puertas y los controles del horno pueden bloquearse. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla para bloquear y desbloquear.



Desde el menú de configuración, seleccione pantalla de bloqueo, luego pulse y mantenga pulsado **BLOQUEAR** durante 3 segundos.

Cuando las puertas y los controles estén bloqueados, la pantalla mostrará la hora del día, una nota de que el horno está bloqueado y una tecla DESBL.

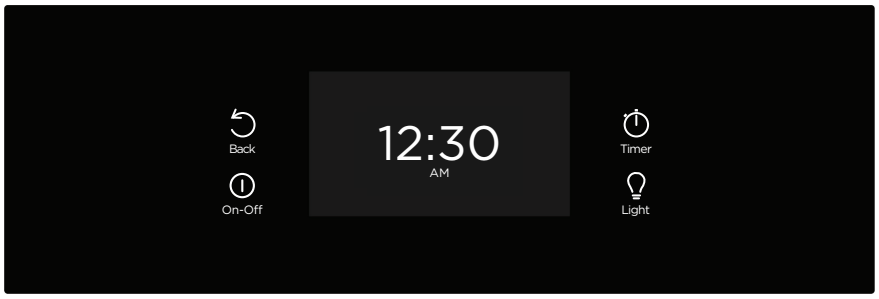
Para desbloquear la puerta del horno, pulse DESBL y siga las instrucciones que aparecen en la pantalla. Se le mostrará un código que debe usar para desbloquear las puertas y los controles.



Acerca del artefacto

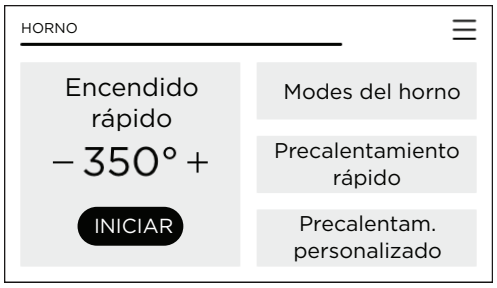
1. Deslícese hasta Acerca del artefacto y pulse.
2. Pulse los encabezados para ver la información.

Aquí se detalla la información importante sobre el electrodoméstico, tal como número de versión de software e información de contacto para soporte técnico.



ON/OFF (ENCENDIDO, APAGADO)

Cuando se presiona ON/OFF (ENCENDIDO, APAGADO), se abre la pantalla de Encendido rápido.



NOTA

Además del botón ON/OFF (ENCENDIDO, APAGADO), tocar la pantalla también activará el visualizador.

Si el horno está encendido cuando pulsa **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO), se apagará por completo, lo que cancela todas las funciones que se estén ejecutando en ese momento.

BACK (ATRÁS)

Si presiona la tecla **Back** (Atrás), volverá a la pantalla anterior sin implementar los cambios que puede haber seleccionado.

TIMER (TEMPORIZADOR)

Si presiona **Timer** (Temporizador), accederá a la función temporizador. El temporizador hará una cuenta regresiva del tiempo que especifique, y sonará un tono cuando el temporizador llegue a cero. Puede configurar el temporizador entre 1 minuto y 11 horas y 59 minutos.

Ingrese el tiempo deseado y oprima INICIAR. Aunque el temporizador esté funcionando, puede pausar o cancelar la cuenta regresiva. También puede pulsar + o - para agregar o quitar tiempo.

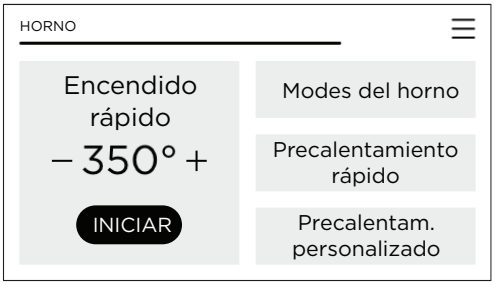
LIGHT (Luz)

Presione la tecla **Light** (Luz) para encender o apagar la luz del horno.

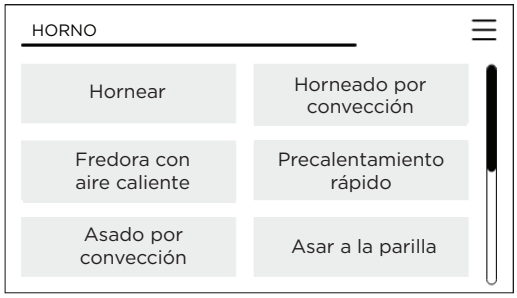
Encendido rápido

Cuando se presiona ON/OFF (ENCENDIDO, APAGADO), se abre la pantalla de Encendido rápido.

Desde la pantalla de Encendido rápido, puede iniciar inmediatamente la función Hornear si pulsa INICIAR. Puede pulsar (+) o (-) para ajustar la temperatura.



Para seleccionar otras opciones de cocción, pulse Modos del horno y deslícese hasta la función deseada:



Use la barra de desplazamiento para encontrar el modo del horno, tal como se muestra en la tabla de modos del horno que se encuentra a la derecha. Cuando selecciona un modo de cocción, simplemente siga los consejos para configurar ese modo en particular.

Importante: en la pantalla, se incluyen sugerencias valiosas para poder obtener los mejores resultados y también puede encontrarlas en este Manual de uso y cuidado.

28 AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Table 2: Ajustes mínimos y máximos de los controles

Función	Modo	Temp./ Tiempo mín.	Temp./ Tiempo máx.
Hornear		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Asar a la parrilla		400°F (205°C)	550°F (288°C)
Freidora con aire caliente		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Horneado a vapor		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Asado al vapor		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Horneado por convección		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Asado por convecciónt		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Sensor de alimentos		140°F (60°C)	210°F (99°C)
Múltiples parrillas		170°F (77°C)	550°F(288°C)
Precalentamiento rápido		170°F (77°C)	550°F (288°C)
Mantener caliente		140°F (60°C)	200°F (93°C)
Fermentado de pan		100°F (38°C)	11:59 Hr./Min.
Deshidratar		95°F (35°C)	170°F (77°C)
Olla de cocción lenta	Bajo Medio Alto	200°F (93°C)	250°F (121°C)
Temporizador		0:01 min.	11:59 h/min.
Hora del día	12 Hr. 24 Hr.	1:00 h/min. 0:00 min.	11:59 h/min. 23:59 h/min.
Encendido diferido		0:01 min.	1:00 h/min.
Tiempo de cocción	12 Hr. 24 Hr.	0:01 min. 0:01 min.	11:59 h/min. 11:59 h/min.
Autolimpieza		2 horas	4 horas
Limpieza a vapor		-	-

Modos

- Hornear (página 29)
- Precalentamiento rápido (página 30)
- Horneado por convección (página 32)
- Freidora con aire caliente (página 33)
- Cocinar a fuego lento
  - Deshidratar (página 34)
  - Fermentado de pan (página 35)
  - Olla de cocción lenta (página 36)
- Asado por convección (página 36)
- Asar a la parrilla (página 38)
- Múltiples parrillas (página 40)
- Horneado a vapor (página 41)
- Asado al vapor (página 41)
- Mantener caliente (página 42)
- Encendido diferido (página 42)
- Autolimpieza (página 43)
- Limpieza a vapor (página 46)
- Sensor de alimentos (página 47)

Hornear

El horneado utiliza calor que se eleva desde el fondo del horno y un elemento de convección para obtener mejores resultados de horneado.

Escuchará un tono que le indicará que el horno alcanzó la temperatura de horneado programada y que puede colocar la comida en el horno.

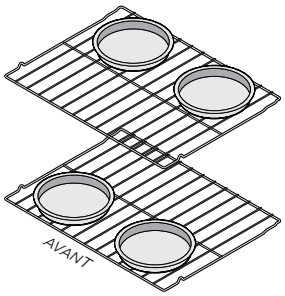
Puede utilizar el horneado para ajustar la temperatura del horno entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

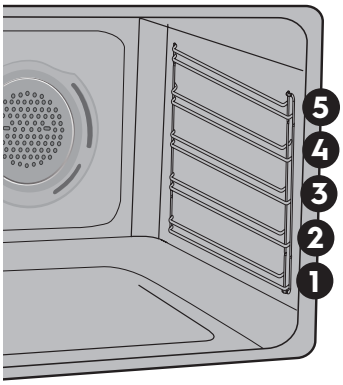
⚠ PRECAUCIÓN

Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que puede causar quemaduras.

Consejos de horneado

- Precaliente el horno antes de hornear cosas como galletas, tortas, bizcochos y panes.
- Para todo horneado excepto pasteles en capas, las bandejas deben colocarse en el centro de la cavidad del horno.
- Use la función de horneado por convección para obtener los mejores resultados al hornear galletas o pasteles en múltiples parrillas.
- Para obtener mejores resultados al hornear capas de pasteles con dos parrillas para horno, colóquelas en las posiciones 3 y 5. Coloque los pasteles de la parrilla superior en la parte posterior y los pasteles de la parrilla inferior en la parte delantera, como se muestra en la figura.

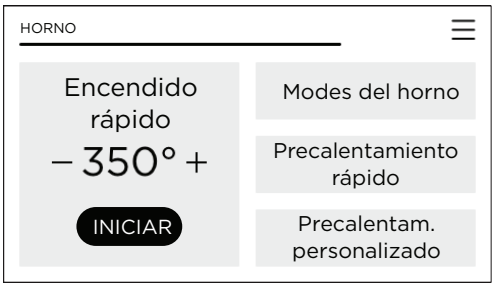




- Cuando utilice una sola parrilla para hornear galletas, pasteles, bizcochos o panecillos, use la parrilla en la posición 4.
- Los 2 bancos de parrillas en horneado radiante deben usar las parrillas 3 y 5. Para hornear galletas usando dos rejillas, use la rejilla 4 y 5.
- Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2 pulgadas (5 cm) alrededor de los utensilios.
- Deje las luces del horno apagadas mientras hornea.

Para programar el horneado:

1. Oprima la tecla **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO).



2. Oprima la tecla **Modos del horno** y **Hornear**. La temperatura predeterminada 350 °F (177 °C) aparecerá en la pantalla. También puede usar los controles en la pantalla de Encendido rápido.
3. Para ajustar la temperatura a 375 °F (190°C), use las teclas numeradas para programar la nueva temperatura de 375 °F (190°C) y pulse **INICIAR**.
4. La pantalla muestra la temperatura actual y un botón de **Tiempo de cocción**.
5. Pulse **Tiempo de cocción** para ajustar el tiempo de cocción, si fuese necesario.

NOTA: si se ajusta un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente cuando se acabe eseqq tiempo.

6. Oprima la tecla **INICIAR**.
7. La cocción ha finalizado y **Apagado** aparecerá en la pantalla. Oprima la tecla **ACEPTAR** para volver a la pantalla de inicio.

Oprima la tecla ON/OFF (ENCENDIDO, APAGADO) para apagar el horno y mostrar la hora del día en la pantalla.

Para cancelar la cocción en cualquier momento, pulse ANULAR.

Ajuste del tiempo de cocción

Utilice la opción de Tiempo de cocción para programar la cantidad de tiempo necesaria para la mayoría de las funciones del horno. El horno se encenderá inmediatamente (o después de una demora especificada) y se apagará automáticamente después de que el tiempo programado de cocción se haya terminado.

En la mayoría de los casos, verá una sugerencia de cocción para ajustar el Tiempo de cocción después de que el horno esté precalentado.

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

- La palabra OFF (APAGADO) aparecerá en la pantalla.
- Escuchará un tono de alerta.
- El horno se apagará automáticamente.

El mensaje **Apagado** y un botón **ACEPTAR** aparecerán hasta que se pulse **ACEPTAR**.

NOTA: el tiempo máximo predeterminado de la función de tiempo de cocción es de 11 horas y 59 minutos, a menos que se haya ajustado el horno para la cocción continua.

Para cambiar la temperatura del horno o el tiempo de cocción después de haber comenzado a hornear:

- Pulse (**+**) o (**-**) a cualquier lado de las temperaturas configuradas.
- Toque **TEMP** para acceder al teclado.

Precalentamiento Rápido

La función Precalentamiento Rápido está disponible para alimentos envasados y previamente cocinados para hornear con una sola parrilla y también puede usarse en recetas tradicionales. La función Precalentamiento Rápido puede utilizarse con temperaturas de entre 170 °F y 550 °F (77 °C a 288 °C). Siga las instrucciones de la receta o el empaque con respecto al tiempo y la temperatura para la preparación de los alimentos.

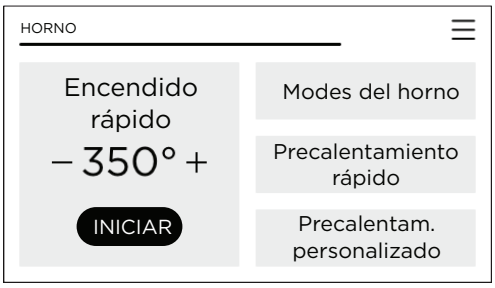
Durante la función Precalentamiento Rápido, los elementos del horno se encenderán y se apagarán de manera cíclica. El ventilador de convección se encenderá y permanecerá encendido hasta que se cancele la función de Precalentamiento Rápido. Según su preferencia de nivel de cocción, los tiempos de cocción pueden variar. Controle el alimento minuciosamente.

Important:

- Coloque siempre los alimentos en el centro de la parrilla del horno. posición 4.
- Para obtener los mejores resultados al hornear productos a base de masa y rebozados, como galletas y pasteles, use la función de horneado por convección y coloque los alimentos en el horno cuando suene el tono de recordatorio que indica que el horno está completamente precalentado.
- Es posible que sea necesario sacar los alimentos antes y controlarlos cuando se cumpla el tiempo de cocción mínimo recomendado.

Para programar el Precalentamiento Rápido:

1. Oprima la tecla **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO).



2. Oprima la **Precalentamiento rápido** en la pantalla encendido rápido o, como alternativa, toque Modos del horno y Precalentamiento rápido.
3. La temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C) se mostrará en la pantalla. Seleccione la temperatura deseada entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).
4. Oprima la tecla **INICIAR**.
5. Pulse **Tiempo de cocción** para ajustar el tiempo de cocción, si fuese necesario.
6. Oprima la tecla **INICIAR**.
7. El tono de alerta sonará una vez que el horno haya alcanzado la temperatura establecida.
8. La cocción ha finalizado y **Apagado** aparecerá en la pantalla.
9. Oprima la tecla ACEPTAR para volver a la pantalla de Encendido rápido.

Para cancelar la cocción en cualquier momento, pulse ANULAR.

Horneado Por Convección

El horneado por convección utiliza un ventilador para hacer circular de forma uniforme el calor alrededor del horno. Esta mejor distribución del calor permite que los alimentos se cocinen de manera más uniforme y más dorados. El aire caliente fluye alrededor del alimento desde todos los lados.

Puede utilizar el horneado por convección para ajustar la temperatura del horno entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

Ventajas de la cocción por convección:

- Horneado en múltiples parrillas.

Sugerencias de horneado por convección:

- Use la función de horneado por convección para obtener los mejores resultados al hornear galletas o pasteles en 2 parrillas.
- Para obtener los mejores resultados, se recomienda precalentar el horno antes de hornear productos como galletas, pasteles, panecillos y panes, y mantenga las bandejas centradas en la cavidad del horno.
- Si la receta no tiene la información para hornear por convección, baje la temperatura del horno en 25° o use la opción de Conversión por convección.
- No se necesitan utensilios o bandejas especiales.

Para galletas, use las siguientes parrillas:

- Horneado en una sola parrilla 4 (parrilla plana).
- Horneado en dos parrillas 3 y 5 (plana). Para las Galletas, use la rejilla 4 y 5.
- Para hornear pasteles, use las siguientes posiciones de la parrilla y coloque los utensilios tal como se muestra en la Figura 12. En la parrilla superior, use la posición 5.
- Las galletas y bizcochos deben hornearse en bandejas sin costados o con costados muy llanos, para permitir que el aire caliente circule alrededor del alimento. Los alimentos horneados en utensilios con acabado oscuro se cocinarán más rápidamente.
- Deje las luces del horno apagadas mientras hornea.

Conversión por convección

Conversión por convección reduce automáticamente el horno temperatura de lo que se especifica en la mayoría de los horneados recetas para compensar la mayor eficiencia de cocción de horneado por convección.

Para ajustar el horneado por convección con una temperatura del horno predeterminada de 325 ºF (163 ºC):

1. Seleccione **Modo del horno** y deslícese hasta **Horneado por convección**.
2. Oprima la tecla **Horneado por convección**: Aparecerá la temperatura predeterminada del horno de 325 ºF (163 ºC).
3. Una opción de **Conversión por convección** es visible en la pantalla. Si la usa, bajará la temperatura del horno 25° para compensar la mayor eficiencia de convección. Si se utiliza, la Conversión por convección debe seleccionarse antes de oprimir Iniciar.
4. Oprima la tecla **INICIAR**.
5. Opción para ajustar el **Tiempo de cocción**.
6. Oprima la tecla **INICIAR**.
7. El horno se apagará automáticamente cuando finalice el **Tiempo de cocción**.
8. La cocción ha finalizado y **Apagado** aparecerá en la pantalla.
9. Oprima la tecla **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO) para volver a la pantalla y que se muestre la hora del día.



Figura 12: Posiciones de las bandejas para lograr mejores resultados al hornear pasteles en dos parrillas.

Freidora Con Aire Caliente

La función Freidora con aire caliente funciona mejor con alimentos envasados y previamente cocinados para hornear con una sola parrilla. Funciona bien con la mayoría de las recetas y puede programarse para temperaturas de entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C). Siga las instrucciones de la receta o el empaque con respecto a la cantidad, al tiempo y la temperatura para la preparación de los alimentos.

Importante:

- Freidora con aire caliente está diseñado para cocinar en un solo horno rejilla. Los alimentos deben organizarse en capas individuales en una bandeja.
- Cuando utilice Freidora con aire caliente, coloque los alimentos en posición de rejilla 4 para obtener mejores resultados. Coloque la bandeja de goteo en la posición del estante 3 para atrapar cualquier miga o goteo. Ver figura 13 para la bandeja de freidora con aire caliente y la bandeja de goteo.
- Es posible que sea necesario retirar los alimentos antes de tiempo y deben revisarse en el tiempo de horneado mínimo recomendado. Sin embargo, los alimentos densos congelados y los elementos con tiempos de cocción de menos de 15 minutos pueden requerir tiempo adicional.
- Precaliente el horno durante 15 minutos.
- Los alimentos ricos en grasas, como las alitas de pollo, deben cocinarse a 205 °C (400 °F).

Para ajustar la función Freidora con aire caliente:

1. Disponga los alimentos sobre la parrilla tal como se indica.
2. Seleccione **Freidora con aire caliente** de los Modos del horno.
3. Ingrese la temperatura sugerida para un alimento en particular. Oprima la tecla **INICIAR**.
4. Cuando suene el tono de precalentamiento, coloque la bandeja en la posición 4 de la parrilla para prevenir la formación de humo, coloque una bandeja de goteo en la posición 3 de la parrilla debajo de la bandeja de la Freidora con aire caliente.
5. Si va a ajustar un Tiempo de cocción, hágalo después de que el horno se haya precalentado. El tiempo de cocción apaga la Freidora con aire caliente cuando el tiempo finaliza.

NOTA: ajustar el temporizador para el tiempo mínimo sugerido después del precalentamiento es una buena opción y verificar que los alimentos estén bien cocidos.

6. Cuando el tiempo de cocción finalice, aparecerá Apagado en la pantalla.
7. Oprima la tecla **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO) para volver a la pantalla y que se muestre la hora del día.

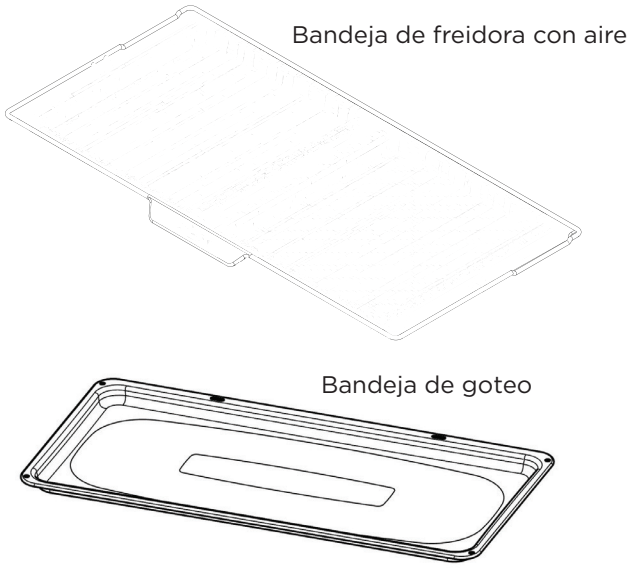


Figura 13: Bandeja de freidora con aire caliente y bandeja de goteo

Table 3: Tabla de Freidora con aire caliente

Tipo de alimento	Cantidad (oz.)	Temperatura	Tiempo de cocción (mins)
Frozen Tater Tots	64 (32 oz por canasta)	450°F (232°C)	29-33
Frozen Golden Fries	64 (32 oz por canasta)	425°F (218°C)	25-35
Frozen Chicken Nuggets	64 (32 oz por canasta)	400°F (205°C)	13-15
Frozen Crispy Chicken Strips	64 (32 oz por canasta)	400°F (205°C)	20-22
Frozen Hot Wings Bone-In	64 (32 oz por canasta)	400°F (205°C)	25-28
Frozen Chicken Wings	64 (32 oz por canasta)	375°F (190°C)	60-65
Fresh Chicken Wings	64 (32 oz por canasta)	400°F (205°C)	30-40

Deshidratar

Para obtener los mejores resultados al deshidratar los alimentos, use la bandeja de la Freidora con aire caliente para hacer circular el aire alrededor de los alimentos y lograr un estado de conservación más rápido.

Sugerencias

- Use siempre equipos y utensilios limpios.
- Mantenga refrigeradas las carnes o aves [40 °F (4 °C) o a una temperatura un poco menor] antes de deshidratarlas.
- Corte los alimentos en trozos de tamaño uniforme. Las rebanadas deben ser uniformes y de ¼ a ½ pulgada de espesor; esto garantizará que todas las piezas se deshidraten al mismo tiempo.
- Use frutas, verduras y carnes de buena calidad. Las frutas y verduras demasiado maduras o magulladas pueden ponerse de color negro durante la deshidratación.
- Use cortes de carne magra o retire el exceso de grasa.
- Use una toalla de papel para secar la carne antes de deshidratarla.
- Guarde los alimentos deshidratados en recipientes herméticos. Si aparece humedad en los recipientes, esto significa que el alimento no se deshidrató de forma adecuada.
- Siga las recomendaciones del Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA) para deshidratar alimentos.

Para programar Deshidratar:

1. Ponga los alimentos en una sola capa en la bandeja de la Freidora con aire caliente.
2. Oprima la tecla **Modos del horno** y desplácese hasta **Cocción lenta**; luego seleccione **Deshidratar** en el submenú.
3. Ajuste la temperatura de deshidratación [entre 95 °F (35 °C) y 170 °F (77 °C)].
4. Oprima la tecla **INICIAR**.
5. Oprima la tecla **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO) para volver a la pantalla y que se muestre la hora del día.

NOTE

Verifique si los alimentos están listos. Si hay humedad, deje que la comida se deshidrate por más tiempo.

Table 4: Sugerencias de temp. y tiempo de deshidratación

Alimento	Temperatura	Horas	Alimento	Temperatura	Horas
Hierbas, flores	95°F (35°C)	6 a 10	Cáscara de cítricos	135°F (57°C)	8 a 15
Verduras Tomates Pimientos Champiñones (hongos)	125°F (52°C)	 8 a 20 6 a 12 6 a 12	Frutas Manzanas Bananas Fresas Melocotones	145°F (63°C)	 5 a 7 8 a 20 8 a 20 12 a 18
Carne	165°F (74°C)	6 a 18	Pescado	145°F (63°C)	8 a 12
Tubérculos Zanahorias Papas	165°F (74°C	 6 a 10 10 a 15	Rollitos/masticables de fruta	165°F (74°C)	8 a 18
			Frutos secos y semillas	150°F (66°C)	8 a 20

Fermentado De Pan

El fermentado de pan crea las mejores condiciones para que la levadura se multiplique y la masa aumente de tamaño.

1. Oprima la tecla **Modos del horno** y deslícese hasta **Cocina lentamente**, luego elija **Fermentado de pan** en el submenú.
2. Oprima la tecla **Fermentado de pan**: Muestra Fermentado de pan 100°F (38°C).
3. Oprima la tecla **INICIAR**. Se ofrece la opción de Tiempo de cocción. Si se programa el Tiempo de cocción, oprima **INICIAR**.
4. Cuando el Tiempo de cocción finaliza, la función Fermentado de pan se apaga automáticamente.



NOTE

Para prevenir un fermentado excesivo, vigile la cocción con frecuencia.

Olla De Cocción Lenta

Use Olla de cocción lenta para los alimentos que se cocinarán o brasearán a una temperatura baja por un período prolongado.

Sugerencias para obtener los mejores resultados del uso de la función de Olla de cocción lenta:

- Descongele completamente todos los alimentos congelados antes de cocinarlos.
- Cuando use una sola parrilla, colóquela en laposición 2 ó 3. Coloque las parrillas para acomodarel tamaño de los utensilios de cocción cuando cocine varios alimentos.
- No abra frecuentemente la puerta del horno y no la deje abierta cuando revise el alimento. Si el calor del horno se escapa con frecuencia, es posible que se deba extender el tiempo de olla de cocción lenta.
- Cubra los alimentos para mantener la humedad o use una tapa holgada o ventilada para permitir que los alimentos se doren o tuesten.
- Los asados pueden dejarse descubiertos para que se doren. Los tiempos de cocción variarán según el peso, el contenido de grasa, si la carne tiene hueso y la forma del asado. No es necesario precalentar el horno cuando use la función de olla de cocción lenta.
- Añada crema o salsas de queso durante la última hora.

Cuando se usa la olla de cocción lenta para preparar carnes, el exterior de estas puede oscurecerse. Esto es normal.

Para programar la olla de cocción lenta:

1. Oprima la tecla **Modos del horno** y desplácese hasta **Olla de cocción lenta**; luego seleccione **Olla de cocción lenta** en el submenú.
2. La pantalla muestra **Bajo** (200 °F), **Medio** (225 °F) o **Alto** (250 °F). Seleccione la temperatura deseada. Toque **Iniciar**.
3. La pantalla muestra la temperatura actual y un botón de Tiempo de cocción.
4. Oprima **Tiempo de cocción** para programar el tiempo de cocción, si es necesario.

NOTA: Si se programa un tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente cuando se acabe el tiempo.

5. Oprima la tecla **INICIAR**.
6. Cuando haya terminado la cocción, aparecerá la opción Apagado. Oprima Aceptar para volver a la pantalla de inicio.

Oprima **ON/OFF** (ENCENDIDO/APAGADO) para apagar el horno y mostrar la hora del día en la pantalla.

Oprima la tecla ANULAR para cancelar la cocción en cualquier momento.

Asado Por Convección

El asado por convección combina un ciclo de cocción con el elemento y ventilador de convección, a fin de asar carnes y aves rápidamente. El aire caliente circula alrededor de la carne desde todos los lados, conservando los jugos y sabores. Las carnes cocinadas con esta función quedan doradas y crujientes por fuera y jugosas por dentro.

⚠ ADVERTENCIA

En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y apague el horno. Si continúa el incendio, use un extintor. No vierta agua ni harina en el fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede hacer que el incendio de grasa se disperse y causar lesiones personales.

⚠ PRECAUCIÓN

Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Para usar el asado por convección a una temperatura de 350 °F (177 °C):

1. Oprima la tecla **Modos del horno** y deslícese hasta **Asado por convección**.
2. Oprima la tecla **Asado por convección**.
3. Ajuste la temperatura deseada o use la temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C).
4. Oprima la tecla **INICIAR**.
5. Opción para ajustar el **Tiempo de cocción**.
6. Oprima la tecla **INICIAR**. No es necesario precalentar el horno.
7. Cuando la cocción se completa o para anular el asado por convección oprima **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO).

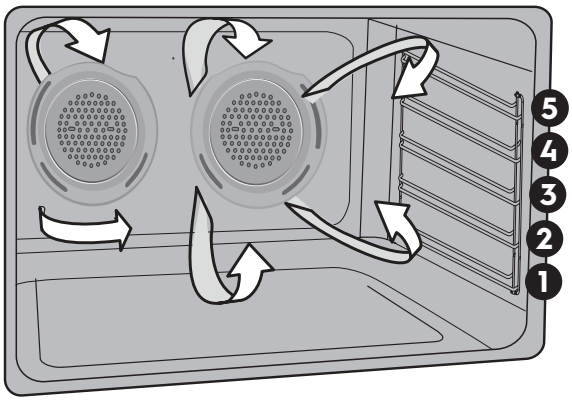


Figura 14: Asado por convección en las parrillas inferiores

Consejos para asar a la parrilla por convección:

- No es necesario precalentar el horno para el asado por convección para la mayoría de las carnes y carne de ave.
- Acomode las parrillas de modo que la carne y la carne de ave queden en las posicion 2. Los cortes grandes de carne deben colocarse en la posición más baja.
- Como el asado por convección cocina más rápido, puede reducir los tiempos de cocción en un 25 % del tiempo recomendado en la receta (verifique el alimento en este momento). Luego, de ser necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener el dorado deseado.
- No cubra los alimentos durante el asado: esto evita que la carne se dore adecuadamente.
- Cuando cocine carnes, utilice la asadera y el inserto. La asadera retendrá los derrames de grasa y el inserto ayudará a evitar las salpicaduras de grasa.

Table 5: Daciones de Asado por convección

Carne		**Peso**	**Temp. del horno**	**Temp. interna**	**Minutos por libra**
Carne de res	Asado de costilla*	4 a 6 lb (1.8 a 2.7 kg)	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25 a 30
	Asado de filete de res*	4 a 6 lb (1.8 a 2.7 kg)	350°F (177°C)	*160°F (71°C)	25 a 30
	Asado de solomillo	2 a 3 lb (0.9 a 1.4 kg)	400°F (204°C)	*160°F (71°C)	15 a 25
Carne de ave	Pavo entero**	12 a 16 lb (5.4 a 7.3 Kg)	325°F (163°C)	180°F (82°C)	8 a 10
	Pavo entero**	16 a 20 lb (7.3 a 9 Kg)	325°F (163°C)	180°F (82°C)	10 a 15
	Pavo entero**	20 a 24 lb (9 a 10,9 kg)	325°F (163°C)	180°F (82°C)	12 a 16
	Pollo	3 a 4 lb (1,4 a 1,8 kg)	350°F-375°F (177°C- 191°C)*	180°F (82°C)	12 a 16
Cerdo	Asado de jamón, fresco	4 a 6 lb (1.8 a 2.7 kg)	325°F (163°C)	*160°F (71°C)	30 a 40
	Asado de paleta	4 a 6 lb (1.8 a 2.7 kg)	325°F (163°C)	*160°F (71°C)	20 a 30
	Lomo	3 a 4 lb (1,4 a 1,8 kg)	325°F (163°C)	*160°F (71°C)	20 a 25
	Jamón precocido	5 a 7 lb (2.3 a 3.2 kg)	325°F (163°C)	*160°F (71°C)	30 a 40

* El Departamento de Agricultura de los EE. UU. indica que “la carne semicruda es popular, pero debe saber que si cocina la carne solo hasta alcanzados los 140 °F/60 °C significa que algunos organismos que causan intoxicación por alimentos pueden sobrevivir”. (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide) La temperatura mínima recomendada por el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA) es de 145 ºF (63 ºC) para carne de res fresca término medio.

Para la carne bien cocida, 170 °F (77 °C)** El pavo relleno requiere tiempo de asado adicional. Cubra las patas y la pechuga con papel de aluminio, para evitar que la piel se dore demasiado o se seque.

Asar A La Parrilla

Use la función de asar a la parrilla para cocinar alimentos que requieran exposición directa al calor radiante para obtener un dorado ideal. El asar a la parrilla puede producir humo. Si el humo es excesivo, aleje el alimento del elemento de calentamiento.

La función Asar a la parrilla está preestablecida a 550 °F (288 °C). La función de asar a la parrilla se puede ajustar a cualquier temperatura entre los 400 °F (205 °C) y 550 °F (288 °C).

⚠ ADVERTENCIA

En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y apague el horno. Si continúa el incendio, use un extintor. No vierta agua ni harina en el fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede hacer que el incendio de grasa se disperse y causar lesiones personales.

⚠ PRECAUCIÓN

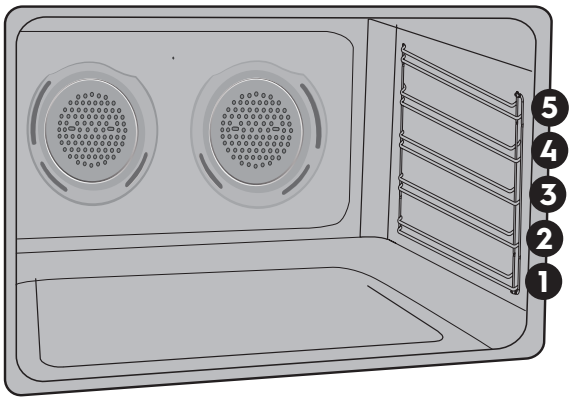
Siempre use tomaollas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Para asar a la parrilla usando la temperatura predeterminada de asar de 550 °F (288 °C):

1. Organice las parrillas del horno cuando estén frías. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 2 minutos antes de agregar los alimentos.
2. Seleccione **Modo del horno** y deslícese hasta **Asar a la parrilla**.
3. Aparece 550°F (288 °C). predeterminado.
4. Si se necesita una temperatura de asar a la parrillamás baja. use el teclado para seleccionarentre 400 °F (204 °C) y 550 °F (288 °C).



5. Oprima la tecla **START** (encendido). Ase a la parrilla con la puerta del horno cerrada.
6. Ase un lado de los alimentos hasta que se doren; dé vuelta y ase el otro lado hasta que lo desee.
7. Cuando termine de asar, oprima **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO).



Notas importantes:

- Siempre organice las parrillas del horno cuando el mismo esté frío.
- Para obtener los mejores resultados de asado a la parrilla, use una asadera con inserto diseñada para drenar la grasa de los alimentos y ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo.
- Cuando ase a la parrilla, siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.

Table 6: Recomendaciones de Asar a la parrilla

Alimento	Posición de la parrilla	Temperatura	Tiempo de cocción en minutos		Internal Temperature	Doneness
			1.° lado	2.° lado		
Filete de res de 1 pulg. (2,5 cm) de grosor	5	550°F (288°C)	5:00	5:00	140°F (60°C)	Semicrudo**
Filete de res de 1 pulg. (2,5 cm) de grosor	5	550°F (288°C)	6:00	4:00	145°F (63°C)	Término medio
Filete de res de 1 pulg. (2,5 cm) de grosor	5	550°F (288°C)	7:00	5:00	160°F (71°C)	Término medio
Filete de res de 1 pulg. (2,5 cm) de grosor	5	550°F (288°C)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4 pulg. (1,9 cm) de grosor	5	550°F (288°C)	12:00	10:00	170°F (77°C)	Bien cocido
Pollo, con hueso	5	450°F (232°C)	20:00	10:00	170°F (77°C)	Bien cocido
Pollo deshuesado	5	450°F (232°C)	8:00	6:00	170°F (77°C)	Bien cocido
Pescado	5	550°F (288°C)	como se indica		170°F (77°C)	Bien cocido
Camarones	5	550°F (288°C)	como se indica		170°F (77°C)	Bien cocido
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grosor	5	550°F (288°C)	9:00	7:00	145°F (63°C)	Término medio
Hamburguesas de 1" (2,5 cm) de grosor	5	550°F (288°C)	10:00	8:00	170°F (77°C)	Bien cocido

El Departamento de Agricultura de los EE. UU. indica que, si bien la carne **semicruda es popular, debe saber que si cocina la carne solo hasta alcanzados los 140 °F (60 °C) algunos organismos que causan intoxicación por alimentos pueden sobrevivir. (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. Junio de 1985). La temperatura mínima recomendada por el Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA) es de 145 °F (63 °C) para carne de res fresca término medio. Para la carne bien cocida, 170 °F (77 °C). Todos los tiempos de cocción que se muestran son luego de los 2 minutos de precalentamiento.

Parrillas Múltiples

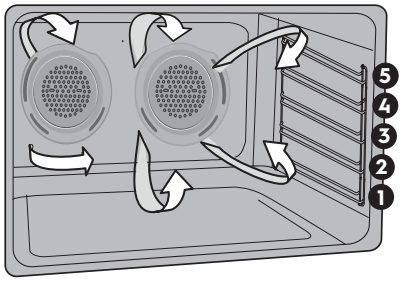
La opción Parrillas múltiples es para hornear hasta en dos parrillas mientras se siguen el tiempo y la temperatura recomendados. El horno hará ajustes para obtener los mejores resultados.

IMPORTANTE: asegúrese de usar las posiciones de las parrillas sugeridas antes de configurar el horno.

- Siga la receta para el tiempo y la temperatura y el horno hará los ajustes necesarios para un mejor rendimiento.
- Precaliente completamente el horno para obtener mejores resultados.
- Para una adecuada circulación del aire, deje al menos 2 pulgadas (5 cm) alrededor de los utensilios.
- Deje las luces del horno apagadas mientras hornea.
- Use la parrilla plana en la posición 3 y 5.
- Para las galletas, use la rejilla 4 y 5.

Para usar Parrillas múltiples:

1. Organice las parrillas del horno cuando estén frías.
2. Seleccione **Modo del horno** y deslícese hasta **Parrillas múltiples**.
3. Oprima la tecla **Parrillas múltiples**.
4. Aparece 350º predeterminado. Si lo desea, configure otra temperatura.
5. Oprima la tecla **INICIAR**.
6. De ser necesario, ajuste el Tiempo de cocción.
7. Oprima la tecla **START** (encendido).
8. Cuando el tiempo de cocción finaliza, el horno se apaga automáticamente.
9. La cocción ha finalizado y Apagado aparecerá en la pantalla.
10. Oprima la tecla **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO) para volver a la pantalla y que se muestre la hora del día.



Cocción Con Vapor

NOTA: se presentará más humedad que durante el horneado o el asado convencional. La humedad puede condensarse en la manija o en la puerta y, según las condiciones de su cocina, posiblemente gotee en el piso.

Sugerencias de cocción al vapor:

Posición de la parrilla

- Utilice una parrilla plana en la posición central 4 del horno para la mayoría de los alimentos para rostizar al vapor y hornear al vapor.
- La posición más baja es para carne de ave.

Preparación

- Use 2 ½ tazas of agua para hornear al vapor y asar al vapor. Si las funciones al vapor se utilizan con frecuencia, emplee agua destilada.
- Con un recipiente con agua, vierta lentamente en la parte inferior de la cavidad del horno mientras este todavía esté frío.
- Nunca agregue agua si el horno está caliente.
- Nunca agregue agua durante el ciclo de Horneado a vapor o Asado al vapor.

Mientras esté en uso

- Mientras use las funciones de vapor, siga la receta en cuanto al precalentamiento, tiempo de cocción y temperatura de cocción. Si la receta original no usa vapor, reduzca la temperatura 25 °F (14 °C), pero no debajo de los 325 °F (163 °C).
- Siempre comience con el horno frío.
- Nunca agregue agua durante el ciclo de Horneado a vapor o Asado al vapor.

Limpieza

- Una toalla de papal ligeramente embebida en vinagre blanco, limpie la parte inferior de la cavidad del horno después de que este se enfríe o antes de cada uso.
- Use la función de autolimpieza para limpiar las áreas muy sucias.
- Si queda residuo después de la autolimpieza, vierta una fina capa de vinagre blanco destilado en la parte inferior de la cavidad del horno. Deje reposar durante 30 minutos. Enjuague el vinagre.

Horneado A Vapor

El vapor crea las mejores condiciones para hornear pan en una sola parrilla. Los productos horneados tienen un dorado y una textura óptimos y se recomienda para hornear panes húmedos y sabrosos y hojaldrados como baguetes y medialunas.

Use una parrilla plana en la posición 4 para obtener los mejores resultados al hornear al vapor. Las bandejas deben estar centradas en la cavidad del horno.

Para programar el Horneado a vapor:

1. Seleccione **Modos del horno** y deslícese hasta **Horneado a vapor**.
2. Agregue 2 ½ tazas de agua al fondo del horno como se indica.
3. Oprima la tecla **SIG**. y siga las instrucciones de Horneado a vapor para ajustar la temperatura.
4. Oprima la tecla **INICIAR**.
5. Ajuste el **Tiempo de cocción**. (Sugiere esperar para ajustar el Tiempo de cocción hasta que el horno se precaliente).
6. Ajuste el **Tiempo de cocción**. (Sugiere esperar para ajustar el Tiempo de cocción hasta que el horno se precaliente).
7. La **cocción ha finalizado** y **Apagado** aparecerá en la pantalla.
8. Oprima la tecla **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO) para volver a mostrar la hora del día.

PRECAUCIÓN

No use Horneado a vapor para cocinar a temperaturas por debajo de los 225°F (107°C).

IMPORTANTE

Párese al lado del horno cuando lo abra para que salga el vapor.

NOTA

El ventilador de enfriamiento funcionará a alta velocidad durante la cocción al vapor.

Asado Al Vapor

El vapor crea las mejores condiciones para asar proteínas. Las carnes estarán crujientes por fuera y jugosas por dentro.

El Asado al vapor se recomienda para carne de res o de ave. Use la rejilla plana en la posición 2 para obtener mejores resultados para asado al vapor.

Para programar el Asado al vapor:

1. Seleccione **Modos del horno** y deslícese hasta **Asado al vapor**.
2. Siga las instrucciones que aparecen en la pantalla y agregue agua en la parte inferior del horno como se indica.
3. Oprima la tecla **SIG**. y siga las instrucciones de Asado al vapor para ajustar la temperatura.
4. Oprima la tecla **INICIAR**.
5. Cuando el **Tiempo de cocción** finaliza, el horno se apagado
6. **La cocción ha finalizado** y **Apagado** aparecerá en la pantalla.
7. Oprima la tecla **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO)
8. para volver a la pantalla y que se muestre la hora del



PRECAUCIÓN

No use Asado al vapor para cocinar a temperaturas por debajo de los 325°F (163°C).

IMPORTANTE

Párese al lado del horno cuando lo abra para que salga el vapor.

NOTA

El ventilador de enfriamiento funcionará a alta velocidad durante la cocción al vapor.

Mantener Caliente

La función Mantener caliente solo debe ser utilizada con alimentos que ya se encuentren calientes. La función Mantener caliente mantendrá los alimentos cocidos calientes y listos para servir después de que la cocción haya terminado.

La función Mantener caliente mantendrá el horno a una temperatura de 140 °F a 200 ºF (60 ºC a 93 °C).

Para programar la función Mantener caliente:

1. De ser necesario, organice las parrillas del horno y coloque el alimento ya cocido en el horno.
2. Oprima la tecla **Modos del horno** y deslícese hasta **Mantener caliente**.
3. Oprima la tecla **Mantener caliente**.
4. Ajuste la temperatura deseada.
5. Oprima la tecla **INICIAR**.
6. La función **Mantener caliente** se apagará cuando el tiempo finalice o cuando se anule.



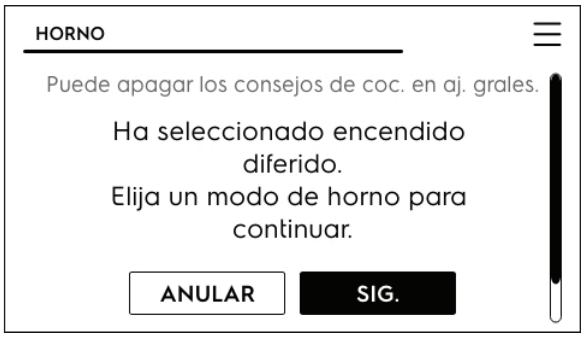
Ajuste del encendido diferido

El Encendido diferido permite programar una hora de inicio diferida solo para las funciones Horneado, Horneado por convección, Asado por convección, Horneado a vapor, Limpieza a vapor y Autolimpieza.

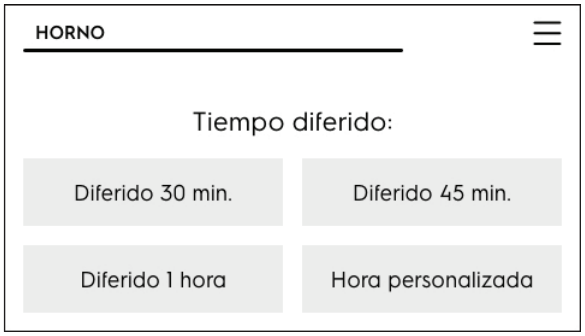
Antes de ajustar un encendido diferido, asegúrese de que la hora del día sea la correcta. El tiempo diferido máximo para un Encendido diferido es una hora (12 horas para autolimpieza o limpieza a vapor).

Para programar la función Ajuste del encendido diferido

1. Oprima la tecla **ON/OFF** (ENCENDIDO, APAGADO) y toque Modos del horno.



2. Deslícese hasta Encendido diferido y oprímalo.
3. Siga la información que aparece en la pantalla para ajustar el tiempo diferido, la temperatura y el tiempo de cocción.



Cuando se alcanza el tiempo de Encendido diferido, el horno se encenderá y comenzará a cocinar. La pantalla mostrará la temperatura del horno.

Cuando el Tiempo de cocción finalice, aparecerá Cocción f**inalizada y Apagado** y **ACEPTAR** en la ventana de la pantalla, y el horno se apagará automáticamente.

El control del horno emitirá tres tonos sonoros a modo de recordatorio hasta que oprima **ACEPTAR**.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes ni después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades.

Autolimpieza

La autolimpieza permite que el horno se limpie por sí mismo a altas temperaturas (muy superiores a las temperaturas de cocción normal), lo que evapora la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo. Esta función puede programarse para tiempos de limpieza de entre 2 y 4 horas.

IMPORTANT: antes de iniciar la autolimpieza, asegúrese de leer todas las siguientes precauciones y notas importantes antes de comenzar un ciclo de.

⚠ PRECAUCIÓN

- No deje a los niños sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho y causar quemaduras si se la toca.
- No coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno o en ninguna otra pieza de la estufa. Esto causará daños permanentes al interior del horno y destruirá la distribución del calor; además, se derretirá en el interior del horno.
- No fuerce la puerta para abrirla. Esto puedee dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta después de que haya terminado el ciclo de autolimpieza. El horno puede estar aún muy caliente y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.
- Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier estufa pueden afectar la salud de algunos pájaros. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

Notas importantes:

- Retire completamente todos los artículos y accesorios de la cavidad del horno para evitar daños a las parrillas del horno. De lo contrario, se decolorarán.
- Retire todos los artículos del horno y de la cubierta, incluidos los utensilios, accesorios y cualquier pieza de papel de aluminio. El papel de aluminio no soporta las altas temperaturas de la autolimpieza y se derretirá.
- No rocíe agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o alrededor de estas. Limpie toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie. Limpie usando jabón y agua antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.
- Limpie cualquier derrame excesivo. Limpie cualquier derrame en el fondo del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas.
- No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
- No limpie la junta de la puerta del horno. El tejido del material de la junta es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta del horno. Esto podría dañar la junta de la puerta y afectar el funcionamiento del horno.

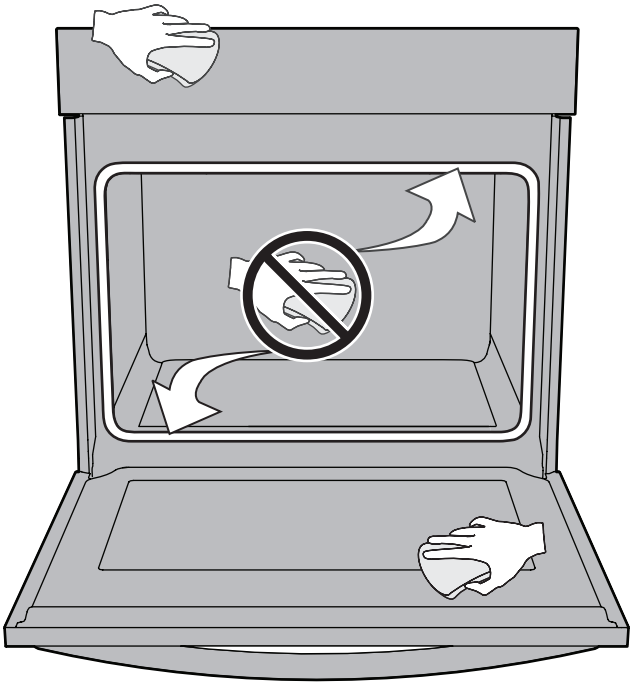
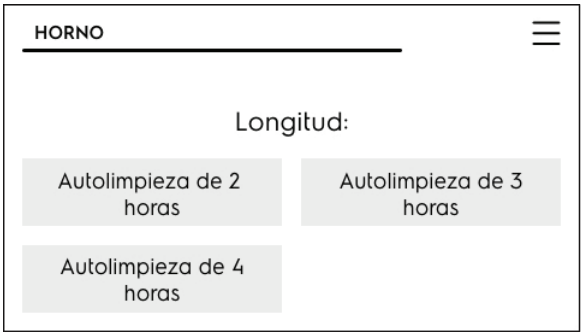


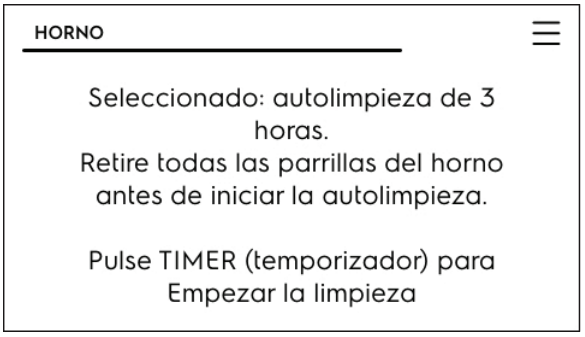
Figura 15: Limpie alrededor de la junta de la puerta del horno

- La cocina debe estar bien ventilada; se debe dejar una ventana abierta, o usar el ventilador o la campana extractora durante el primer ciclo de autolimpieza. Esto ayudará a eliminar los olores normales.
- No intente abrir la puerta del horno cuando la luz indicadora de bloqueo del horno esté destellando. Espere aproximadamente 15 segundos hasta que el mecanismo motorizado del seguro de la puerta bloquee o desbloquee completamente la puerta del horno.
- Cuando el tiempo de limpieza termine, la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que la estufa se haya enfriado lo suficiente. Además del tiempo de limpieza programado, debe esperar por lo menos 1 hora adicional hasta que el horno se enfríe antes de poder abrir la puerta del horno.

Para configurar un ciclo de autolimpieza:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío y de haber retirado todas las parrillas. Retire todos los artículos del horno. Asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada.
2. Oprima la tecla **Modos del horno** y deslícese hasta **Autolimpieza**.
3. Oprima la tecla Autolimpieza y seleccione un tiempo de limpieza de 2 horas, 3 horas o 4 horas.
4. Oprima la tecla **TEMPORIZADOR** para iniciar el ciclo de autolimpieza.





Cuando el horno está configurado para realizar un ciclo de autolimpieza, el motor de bloqueo de la puerta comenzará por bloquear la puerta del horno. No abra la puerta del horno mientras el motor de bloqueo esté en funcionamiento o cuando aparezcan indicadores de bloqueo o indicadores visuales. La puerta del horno quedará completamente bloqueada en aproximadamente 15 segundos. Una vez que la puerta del horno se haya bloqueado, aparecerá **LIMPIEZA** en la pantalla para indicar que el horno inició el ciclo de autolimpieza.

No fuerce la puerta del horno para abrirla cuando la autolimpieza esté activada. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga mucho cuidado cuando abra la puerta después de que se haya completado el ciclo de autolimpieza, ya que el horno aún puede estar muy caliente.

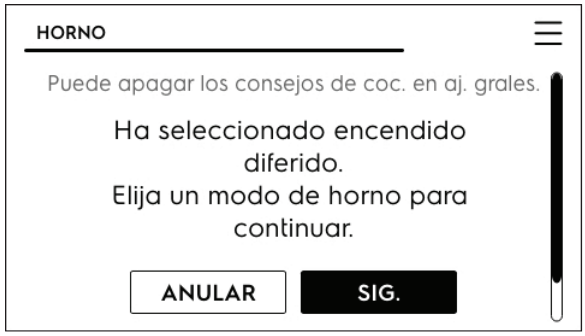
Cuando el ciclo de autolimpieza haya terminado:

- El mensaje LIMPIEZA desaparecerá de la pantalla y aparecerá “Caliente”. La puerta del horno permanecerá bloqueada mientras el horno se enfría.
- Una vez que el horno se haya enfriado (aproximadamente 1 hora), Caliente desaparecerá de la pantalla y podrá abrirse la puerta.
- Cuando el interior del horno se haya enfriado completamente, limpie cualquier residuo en polvo o ceniza con un paño o toalla de papel húmeda.

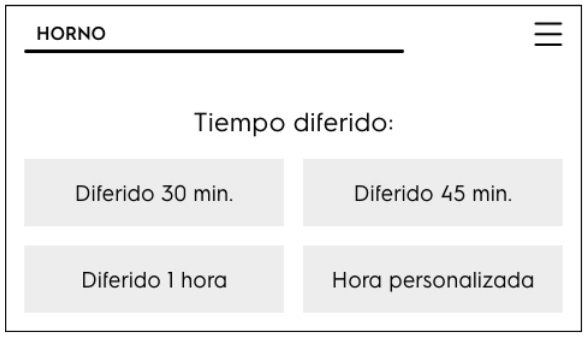
Ajuste de un ciclo de autolimpieza diferido

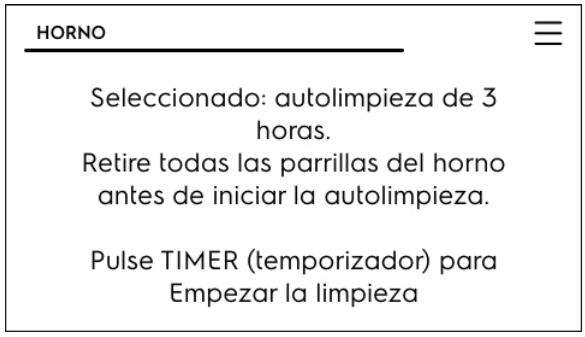
Para programar un ciclo de autolimpieza diferido con un tiempo de limpieza predeterminado de 3 horas.

1. Oprima la tecla **ON/OFF** (ENCENDIDO, PAGADO) y toque **Modos del horno**.
2. Deslícese y oprima **Encendido diferido**.



3. Oprima la tecla SIG. y deslícese por Modos del horno hasta Autolimpieza. Siga la información que aparece en la pantalla para configurar el tiempo diferido y el tiempo de autolimpieza.





Si debe anular el ciclo de autolimpieza cuando está activo:

Oprima la tecla **OFF** (APAGADO).

- Si la autolimpieza ha calentado el horno a una temperatura alta, espere el suficiente tiempo para que el horno se enfríe.
- Antes de reiniciar la autolimpieza, asegúrese de leer las notas importantes a continuación.

Notas importantes

- Si la autolimpieza está activa y ocurre una falla eléctrica o la limpieza se detiene antes de que el horno haya quedado bien limpio, puede que sea necesario repetir el ciclo de autolimpieza.
- En caso de que la temperatura del horno haya sido lo suficientemente alta al momento de la interrupción de la autolimpieza, el control del horno no admitirá la programación de otro ciclo de autolimpieza sino hasta transcurridas 4 horas.

Limpieza A Vapor

La función Limpieza a vapor proporciona un método libre de productos químicos y que permite ahorrar tiempo para ayudar en la limpieza de rutina de suciedades leves. Para suciedades más intensas, use la función de autolimpieza.

⚠ PRECAUCIÓN

No agregue lejía, amoníaco, limpiadores de hornos ni ningún otro producto de limpieza abrasivo al agua que se utiliza para la limpieza a vapor.

Antes de limpiar cualquier pieza del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y el horno esté frío. El horno puede estar caliente y causar quemaduras.

Asegúrese de que el horno esté nivelado y frío antes de comenzar con la autolimpieza. Si la temperature del horno es superior a la temperatura ambiente, se escuchará un pitido triple y la función no comenzará. La limpieza a vapor produce mejores resultados cuando se inicia con un horno frío.

Para configurar un ciclo de Limpieza a vapor:

1. Retire todas las parrillas y accesorios del horno.
2. Raspe o limpie la basura y la grasa suelta de la parte inferior del horno.
3. Vierta 1 taza de agua en la parte inferior del horno. Cierre la puerta del horno.

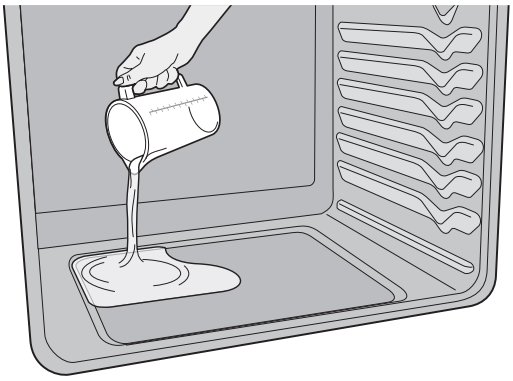


Figura 16: Agregue 1 taza de agua.

4. Oprima la tecla Modos del horno, deslícese hasta allí y pulse Limpieza a vapor.
5. Oprima la tecla **INICIAR**.
6. El tiempo en el que el ciclo de limpieza a vapor finalizará se muestra en la pantalla. No abra la puerta del horno durante este proceso.
7. Cuando el ciclo de limpieza a vapor finalice, sonará una alerta y aparecerá el mensaje “Apagado” en la pantalla. Oprima la tecla “Off ” (apagar) para volver al reloj.
8. Tenga cuidado al abrir la puerta cuando haya terminado la limpieza a vapor. Manténgase al costado del horno y alejado de la salida de vapor.
9. Limpie la cavidad del horno y la parte inferior. No limpie la junta de la puerta del horno. Evite inclinarse o apoyarse sobre el vidrio de la puerta del horno mientras se limpia la cavidad.

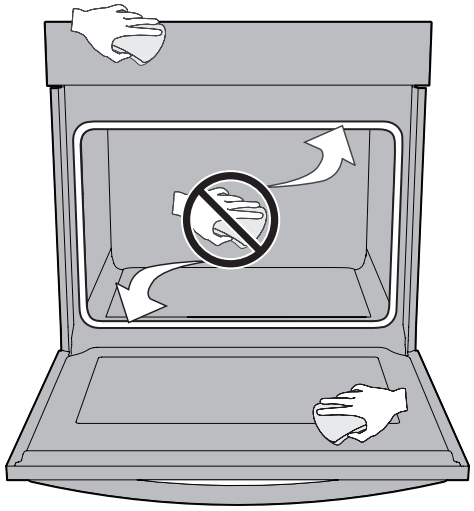


Figura 17: Limpie alrededor de la junta de la puerta del horno.

Notas:

- Si se abre la puerta durante el ciclo de limpieza a vapor, el agua no alcanzará la temperature necesaria para limpiar.
- Para obtener los mejores resultados, limpie el horno inmediatamente después de la finalización del ciclo. La Limpieza a vapor funciona mejor en la suciedad de la parte inferior del horno.
- Se puede usar una esponja de fregar no abrasiva, una esponja de acero inoxidable, un raspador de plástico o paño de limpieza tipo borrador (sin limpiador) para las suciedades difíciles. Humedezca los paños con agua antes de usarlos.
- Coloque una toalla de papel o un paño al frente del horno para capturar agua que pueda derramarse durante el enjuague.

- No deje agua residual en el horno.
- Puede aparecer condensación o vapor de agua cerca del respiradero del horno y el vidrio de la puerta del horno. Esto es normal. La junta del horno puede estar húmeda; no la seque.
- Las fuentes de suministro de agua locales con frecuencia contienen minerales (agua dura). Si se produce un depósito de agua dura, moje la cavidad con una solución 50/50 de agua y vinagre o una solución 50/50 de jugo de limón y agua.
- Si los resultados de la limpieza a vapor no son satisfactorios, realice una autolimpieza. Consulte “Autolimpieza” en la página 43.

Cocción Con Sensor De Alimentos

Use la función de sonda para carne para obtener los mejores resultados cuando cocine alimentos tales como asados, jamones o carne de ave.

El sensor de alimentos funciona con los siguientes modos del horno: Horneado, Horneado por convección, Freidora con aire caliente, Asado por convección, Asado al vapor y Pavo.

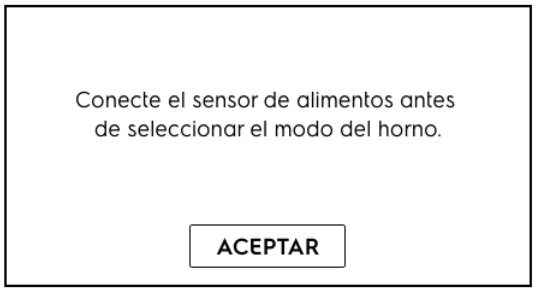
La función de sonda, cuando se configura correctamente, señalará una alerta cuando la temperatura interna de los alimentos alcance la temperatura programada establecida deseada. Los ajustes del sensor con respecto al comportamiento del horno deben realizarse primero en el menú del horno.

Cuando esté activa, la sonda mostrará la temperatura interna de los alimentos, la cual puede verse en la pantalla durante el proceso de cocción. Esto elimina cualquier conjetura o la necesidad de abrir la puerta del horno para consultar el termómetro.

- Para carnes tales como carne de ave o asados, usar una sonda para controlar la temperatura interna es el método más seguro para garantizar que los alimentos queden bien cocidos.

Para configurar el sensor de alimentos:

- Oprima la tecla **Modos del horno**, deslícese hasta **Sensor de alimentos** y siga las instrucciones que aparecen en la pantalla.



⚠ PRECAUCIÓN

No use utensilios de cocina para tirar del cable o la manija de la sonda. Siempre inserte y quite la sonda con las manijas proporcionadas, tal como se muestra, y siempre use un tomaollas para proteger las manos de posibles quemaduras.

Colocación correcta de la sonda en los alimentos.

Inserte la sonda de manera tal que la punta de esta quede dentro del centro de la parte más gruesa de la carne o el alimento. Para obtener los mejores resultados, no permita que el sensor de temperatura de la sonda entre en contacto en el hueso, la grasa, el cartílago o la asadera.

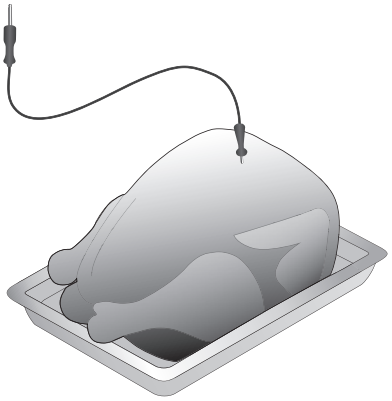


- Para jamón o cordero con hueso, inserte la sonda en el centro del músculo o articulación más bajos.
- Para pastel de carne (rosbif) o guisos, inserte la sonda en el centro del alimento.
- Cuando cocine pescado, inserte la sonda para carne justo por encima de la aleta.
- Para carne de ave o pavo enteros, inserte completamente el sensor de la sonda en la porción más gruesa de la pechuga.

Cómo utilizar el Sensor de alimentos para Pavo

1. Seleccione **Modos del horno** y deslícese hasta **Sensor de alimentos**.
- La pantalla le recordará que debe insertar el sensor en el pavo y colocar en el horno en la posición 1 de la parrilla.
- La pantalla le recuerda que conecte el sensor de alimentos al receptáculo antes de ajustar el modo del horno.
2. Oprima la tecla **SIG**.
3. Oprima la tecla **Pavo** en Modos del horno.
4. Ajuste la temperatura objetivo de los alimentos después de oprimir **SIG**.
5. Ajuste la temperatura del horno y oprima **INICIAR**.

Cuando se alcance la temperatura objetivo del pavo (temperatura interna), el horno se apagará si está configurado para cocinar hasta detenerse en los ajustes de Menú del horno.



NOTA

During cooking, the internal food temperature will display in the center of the screen. The oven temperature will be displayed at the bottom of the screen beside the cancel key. To ensure accuracy, do not remove the probe from the food or receptacle until the desired internal temperature is reached.

If the probe is removed from the receptacle only, the probe feature will cancel and the oven will turn off. If the probe is removed from the food only, the probe feature will remain active and may eventually generate a probe too hot message.

To change the target (internal food) temperature or the set oven temperature touch the one you want to change and use the (+) or (-) to adjust the temperature.

Table 7: Temperaturas internas mínimas de cocción recomendadas por del Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA)

Tipo de alimento	Temp. interna
Carne picada/molida y mezclas de diferentes carnes	
Carne de res, cerdo, ternera, cordero	160°F (71°C)
Pavo, pollo	165°F (74°C)
Res fresca, ternera, cordero	
Semicruda	145°F (63°C)
Término medio	160°F (71°C)
Bien cocido	170°F (77°C)
Pollo y pavo, entero	165°F (74°C)
Pechugas de ave, asados	165°F (74°C)
Muslos de ave, alitas	165°F (74°C)
Relleno (cocinado solo o en el interior del ave)	165°F (74°C)
Jamón precocido (para recalentar)	160°F (71°C)
Ham Pre-cooked (to reheat)	140°F (60°C
Platos preparados con huevos	160°F (71°C)
Sobras de comida y guisos	165°F (74°C)
El Departamento de Agricultura de los EE. UU. indica que “la carne semicruda es popular, pero debe saber que si cocina la carne solo hasta alcanzados los 140 °F/60 °C significa que algunos organismos que causan intoxicación por alimentos pueden sobrevivir”. (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA) Visite el sitio web del Servicio de Seguridad e Inspección de Alimentos del Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA) en www.fsis.usda.gov.	

IMPORTANTE

No guarde la sonda dentro del horno. Use solamente la sonda original proporcionada. Conectar otra sonda o dispositivo podría causar daño al control del horno, los componentes electrónicos y el receptáculo.

Antes de iniciar la autolimpieza, controle dos veces que se haya quitado la sonda del interior del horno. Descongele los alimentos congelados completamente antes de insertar la sonda.

Programación Del Modo Sabático Y Otras Fiestas Judías

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

Este electrodoméstico ofrece ajustes especiales para los usuarios que celebren el Shabat u otras fiestas judías. Este modo desactiva todas las señales sonoras o los cambios de la pantalla del control del horno. La función Hornear es la única función de cocción disponible en el modo sabático. La mayoría de los controles del horno están bloqueados durante el modo sabático.

Para iniciar el Modo sabático, primero seleccione Sabático del menú de configuración. A continuación, seleccione Diferido (si lo desea), temperatura de horneado y tiempo de cocción (si lo desea) y configure. La cocción comenzará después del tiempo diferido especificado.

Si se configuró el tiempo de cocción, una vez que haya transcurrido el tiempo, la cocción finalizará y la pantalla mostrará el mensaje Reposo para indicar que el tiempo de cocción ha finalizado.

Importante: el modo sabático reemplaza al modo de ahorro de energía después de 12 horas programado de fábrica y el electrodoméstico permanecerá encendido hasta que se anulen las funciones de cocción. Si la cocción se anula cuando el electrodoméstico está en modo sabático, no habrá ninguna señal sonora o visual para verificar esta cancelación.

Si va a necesitar las luces del horno, asegúrese de encenderlas antes de programar el modo sabático. Una vez que la luz del horno esté encendida y el modo sabático esté activado, la luz permanecerá encendida hasta que se apague el modo sabático y se apaguen manualmente las luces. La puerta del horno no activará las luces interiores del horno cuando se abra o se cierre.

Se recomienda que cualquier cambio de temperature del horno que se realice cuando el Modo sabático esté activado se realice oprimiendo la tecla (**+**) o (**-**).

La temperatura aumentará o disminuirá cada vez que se oprima en 5 °F o 1 °C y el cambio se aceptará automáticamente.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando han sido refrigerados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción, y deben ser retirados inmediatamente cuando se termine la cocción.

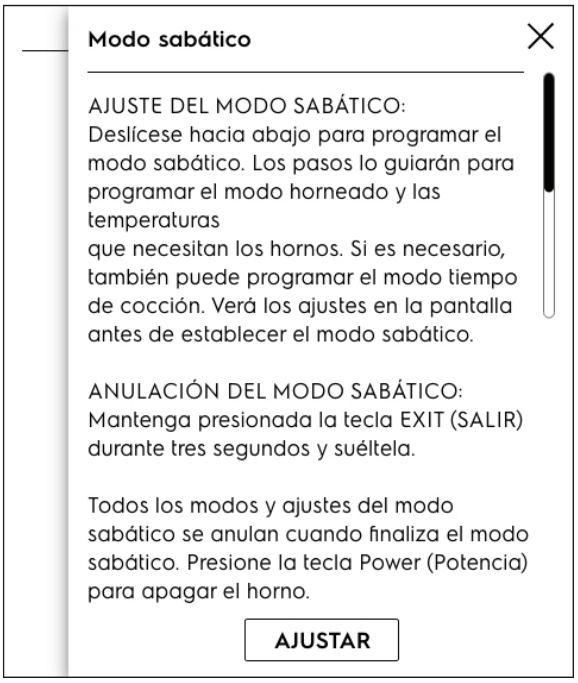
Importante:

- No intente activar ninguna otra función que no sea Hornear mientras el modo sabático esté activo. Cuando la función Modo sabático está activa, solamente funcionarán las teclas (**+**) y (**-**) y APAGADO. NINGUNA DE LAS DEMÁS TECLAS se debe usar una vez que se haya activado el modo sabático.
- Se puede cambiar la temperatura del horno una vez que este haya comenzado a hornear. Use las teclas (**+**) y (**-**) para subir o bajar la temperatura del horno. Cada vez que oprima la tecla de flechas la temperatura subirá o bajará en 5 °F (1 °C).
- Recuerde que el control del horno no emitirá señales sonoras ni mostrará información en la pantalla una vez que se haya activado el modo sabático.
- El horno se apagará automáticamente después del tiempo de horneado y, por lo tanto, solo podrá ser usado una vez durante el Shabat y otras fiestas judías.

Ajuste Del Modo Sabático:

Modo sabático se configura mediante las **Opciones de menú**.

1. Oprima las barras **Opciones de menú**.
2. Deslícese hasta **Modo sabático**.
3. Oprima la tecla **Modo sabático** y siga todas las instrucciones que aparecen en la pantalla. on screen.



Para salir del Modo sabático, oprima y mantenga oprimido **SALIR** durante tres segundos.

Remueva los derrames y las manchas grandes lo más pronto posible. La limpieza frecuente reduce la dificultad de las limpiezas posteriores.

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de limpiar cualquier pieza del electrodoméstico, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el electrodoméstico esté frío.

Si se utilizan amoníaco o agentes de limpieza de electrodomésticos, deben retirarse y el electrodoméstico debe enjuagarse bien antes de ponerlo en funcionamiento. Siga las instrucciones del fabricante y proporcione ventilación adecuada.

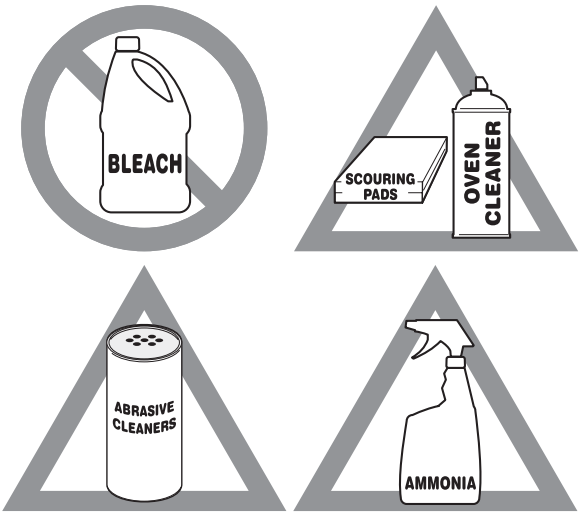


Figura 18: Use los agentes de limpieza con precaución

Superficie o área	Recomendaciones de limpieza
Aluminio y vinilo	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua. Enjuague con agua limpia, pula y seque con un paño suave y limpio.
Perillas de control pintadas y de plástico Piezas pintadas del armazón Molduras decorativas pintadas	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia, pula y seque con un paño suave y limpio. Se pueden utilizar limpiavidrios, pero no aplique directamente en la superficie; rocíe sobre un paño y limpie.
Panel de control	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. No rocíe líquidos directamente en las áreas de las teclas de control y pantalla del horno. No use grandes cantidades de agua en el panel de control; el exceso de agua en el área de control podría causar daños al electrodoméstico. No utilice otros agentes de limpieza líquidos o abrasivos, esponjas ásperas o toallas de papel porque dañarán el acabado.
Perillas de control	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Para sacar las perillas de control: gírelas hasta la posición “OFF” (apagado), sosténgalas firmemente y tire de ellas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee las marcas de la posición “OFF” e inserte las perillas en su lugar.
Acero inoxidable	Use un paño suave y limpie con detergente suave para lavar platos y agua o con una solución 50/50 de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia, seque con un paño suave y limpio. No use ningún agente de limpieza que contenga sustancias abrasivas, cloruros, cloro o amoníaco.
Parrillas para horno y estantes	Las parrillas para horno deben retirarse. Limpie con un limpiador abrasivo suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y xseque.

Superficie o área	Recomendaciones de limpieza
Asadera de porcelana esmaltada e inserto Revestimiento de porcelana de la puerta Piezas de porcelana del armazón	Enjuague con agua limpia y un paño húmedo. Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 50/50 de agua limpia y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel con amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague y seque con un paño limpio. Retire todos los agentes de limpieza; de lo contrario, la porcelana se puede dañar cuando se vuelva a calentar. No deje que queden derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas) en las superficies de porcelana. Estos derrames pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
Limpieza manual en el interior del horno	El interior del horno está recubierto de porcelana y puede limpiarse con limpiadores para hornos. Siga las instrucciones del fabricante en cuanto a estos productos. Después de la limpieza, enjuague el limpiador o la porcelana podría dañarse cuando vuelva a calentar el horno. No rocíe limpiador para hornos sobre ningún control o interruptor eléctrico. No rocíe limpiador en la sonda de detección de temperatura del horno, ni permita que se acumule allí. No rocíe limpiador sobre el borde o la unión de la puerta del horno, las patas deslizantes de plástico del cajón, las manijas ni ninguna superficie exterior del electrodoméstico.
Interior del horno con autolimpieza	Antes de ajustar un ciclo de autolimpieza, limpie la suciedad pegada en el marco del horno, en las áreas fuera de la junta de la puerta del horno y en el área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. “Autolimpieza” en la página 43.
Puerta del horno	Utilice detergente suave para lavar platos y agua o una solución 50/50 de vinagre y agua para limpiar la parte superior, la parte delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. Se pueden utilizar limpiadores o pulidores para cubiertas de cocción de vidrio cerámico en el interior de la ventanilla. No sumerja la puerta en agua. No rocíe ni deje que entre agua o agentes de limpieza en los respiraderos de la puerta. No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno. No limpie la junta de la puerta del horno. La junta de la puerta del horno está hecha de un material tejido que es indispensable para que selle correctamente. Tenga cuidado de no frotar, dañar o quitar la junta.
Quemadores superiores de la superficie de cocción a gas	Consulte el apartado “Limpieza de los cabezales del quemador” on página 53.
Rejillas superiores de la superficie de cocción a gas Tapas de los quemadores de la cubierta de cocción a gas	Use una esponja de restregar plástica no abrasiva y un limpiador levemente abrasivo. No deje que queden derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas) en las rejillas o las tapas de los quemadores. Estos derrames pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza. Limpie los derrames apenas se enfríen las superficies. Seque bien inmediatamente después de la limpieza. Les grilles de la table de cuisson vont au lave-vaisselle, mais nous vous recommandons de les laver à la main.

Limpieza de los cabezales del quemador

Para evitar posibles quemaduras, no intente limpiar antes de apagar todos los quemadores superiores y de esperar a que se enfríen.

Las adiciones, los cambios o las conversiones necesarios para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus requisitos de funcionamiento deben ser realizados por una agencia de servicio autorizada. Limpie la cubierta con frecuencia. Límpiela usando un paño húmedo limpio y séquela para evitar rayones. Si se mantienen limpios los orificios de las cabezas de los quemadores superiores, se evitarán el mal encendido del quemador y las llamas disparejas.
Limpieza de las cavidades y contornos de la cubierta:

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

⚠ PRECAUCIÓN

Para evitar posibles quemaduras, no intente utilizar los quemadores superiores sin las tapas en su lugar. No use agentes de limpieza tipo aerosol para hornos en la cubierta de cocción.

Para limpiar los cabezales de los quemadores:

1. Retire la tapa, el cabezal y la bandeja del quemador (consulte la Figura 19). Limpie la tapa, el cabezal y la bandeja con jabón y agua caliente, y séquelos bien.
2. Para derrames quemados y secos, aplique agua caliente con jabón en la tapa del quemador. y al cabezal para que la suciedad se suavice.
3. Utilice un cepillo de dientes para limpiar el cabezal y la tapa del quemador.
4. Limpie la tapa y el cabezal del quemador con un paño suave y limpio, una esponja o una almohadilla de limpieza que no raye. Limpie las boquillas de los inyectores con un paño antes de volver a colocar la tapa y el cabezal del quemador. El montaje del quemador debe estar completamente seco antes de usarlo.
5. Asegúrese de que las tapas y los cabezales del quemador estén colocados y asentados correctamente en la bandeja del quemador. Cuando se coloca correctamente, la tapa del quemador no debe salirse del cabezal del quemador (consulte “Montaje dedel quemador” en la página 15).
6. Si el quemador no se enciende, vuelva a revisar la colocación del cabezal del quemador en el soporte del orificio y la tapa.

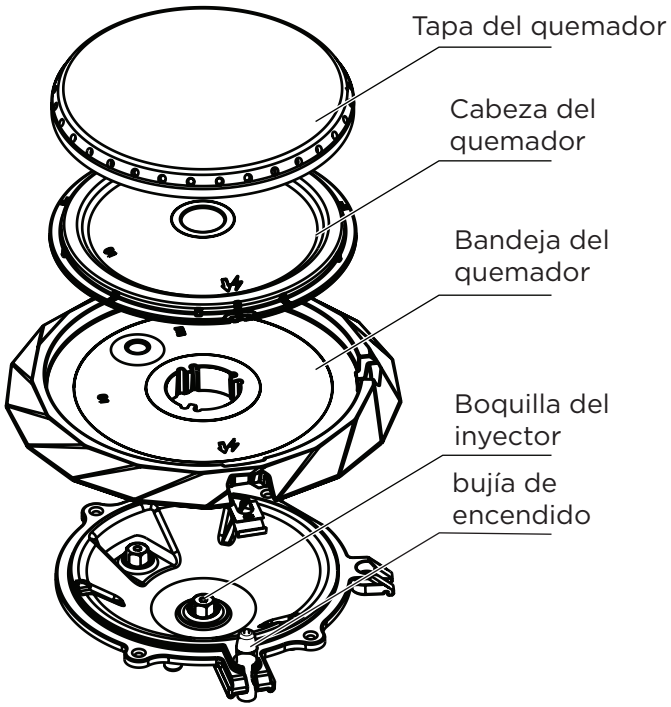


Figura 19: Componentes extraíbles del quemador

Notas importantes:

- Siempre mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar cada vez que los utilice.
- Cuando reemplace las tapas de los quemadores, asegúrese de que estén asentadas firmemente sobre las cabezas de los quemadores.
- Para asegurar un flujo de gas y un encendido adecuados de los quemadores, no permita que derrames, alimentos, agentes de limpieza o cualquier otro material entren en la abertura del soporte de los orificios.

Limpieza general

Consulte la tabla al comienzo de este capítulo para obtener información sobre la limpieza de piezas específicas del horno.

Siga estas precauciones de limpieza:

- Permita que el horno se enfríe antes de limpiarlo.
- Utilice guantes de goma cuando limpie el electrodoméstico a mano.
- Quite las manchas con agua caliente jabonosa. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza. Remueva los derrames y las manchas grandes lo más pronto posible. La limpieza frecuente del electrodoméstico reducirá el esfuerzo requerido para limpiarlo más a fondo en lo sucesivo.

⚠ PRECAUCIÓN

Antes de limpiar manualmente cualquier pieza del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y el horno esté frío. El horno puede estar caliente y causar quemaduras.

Quite todas las parrillas y los accesorios del horno antes de limpiarlo.

Enjuague el amoníaco antes de utilizar el horno. Proporcione ventilación adecuada.

Para limpiar el horno de porcelana esmaltada

El interior del horno tiene un acabado de acero revestido con porcelana esmaltada, por lo cual es seguro utilizar productos de limpieza de hornos.

Para quitar manchas difíciles:

1. Deje un recipiente con amoníaco dentro del horno durante la noche o durante varias horas, con la puerta del horno cerrada. Limpie las manchas de suciedad suavizadas con agua caliente jabonosa. Enjuague bien con agua y un paño limpio.
2. Si las manchas no se quitan, use una esponja de restregar no abrasiva o un limpiador no abrasivo. En caso necesario, use un limpiador de hornos y siga las instrucciones de este producto. No mezcle amoníaco con otros limpiadores.
3. Limpie toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Limpie con agua caliente jabonosa. Enjuague bien con agua limpia y un paño.

Papel de aluminio, utensilios de aluminio y forros para el horno

ADVERTENCIA

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

- Revestimientos protectores: no use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. El elevado calor del horno puede derretir estos materiales en la cavidad del horno y arruinarlo. Estos tipos de materiales también pueden reducer la eficacia de la circulación de aire en el horno y producir malos resultados de cocción. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Utensilios de aluminio: el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usen utensilios de aluminio.
- Parrillas del horno: no utilice papel de aluminio para cubrir las parrillas del horno. El uso de un forro en el horno reduce el flujo de aire y de calor necesarios para obtener los mejores resultados de cocción en cualquier horno.

Reinstalación de la luz del horno

PRECAUCIÓN

Asegúrese de que el horno esté desenchufado y que todas las piezas estén frías antes de reemplazar la luz del horno.

La luz interior del horno está ubicada en la pared trasera del interior del horno y está cubierta con un protector de vidrio. El protector de vidrio debe estar en su lugar cada vez que se use el horno.

To replace the oven interior light bulb:

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe el electrodoméstico.
2. Retire el protector de la luz interior del horno; para ello, gire un cuarto de vuelta hacia la izquierda.
3. Reemplace la bombilla con una nueva halógena de 40 vatios para electrodomésticos.

NOTA

Use un guante de algodón o una toalla de papel para instalar una bombilla nueva. No toque la bombilla nueva con los dedos cuando la reemplace. Esto reducirá la vida útil de la bombilla nueva.

4. Gire a la derecha para volver a colocar el protector de vidrio de la luz interior.
5. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar el electrodoméstico).
6. Asegúrese de volver a programar la hora del día.

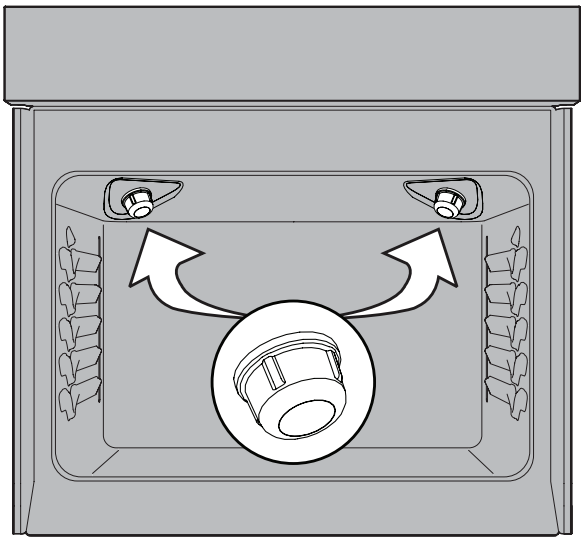


Figura 20: Luz de halógeno de la pared del horno

Desmontaje y reinstalación de la puerta del horno

IMPORTANTE

La mayoría de las puertas tienen piezas de vidrio que se pueden romper. No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni ningún otro objeto. Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, la estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar.

Para retirar la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno, en posición horizontal al piso (Figura 21).
2. Empuje hacia abajo la lengüeta de bloqueo de la bisagra en ambos lados de la puerta (Figura 22).
3. Sujete la puerta por los lados y ciérrela hasta que se detenga en posición parcialmente abierta en la lengüeta de bloqueo (Figura 23).
4. Tire de la puerta hacia usted mientras gira la parte superior de la puerta hacia el electrodoméstico para desenganchar completamente las palancas de la bisagra (Figura 24).

Para reemplazar la puerta del horno:

1. Sujete ambos lados de la puerta del horno firmemente por los lados de la puerta. No utilice la manija de la puerta del horno (Figura 24)
2. Sostenga la puerta del horno en el mismo ángulo que la posición de extracción (Figura 23). Inserte con cuidado las palancas de bisagra en el marco del horno hasta que sienta que las palancas estén asentadas en las muescas de la bisagra. Los brazos de la bisagra deben estar completamente asentados en las muescas de la bisagra antes de que la puerta del horno se pueda abrir completamente.
3. Abra completamente la puerta del horno, en posición horizontal al piso (Figura 21).
4. Empuje los bloqueos de la bisagra de la puerta hacia arriba, hasta su posición normal en ambos lados izquierdo y derecho de la puerta (Figura 22).
5. Cierre la puerta del horno.

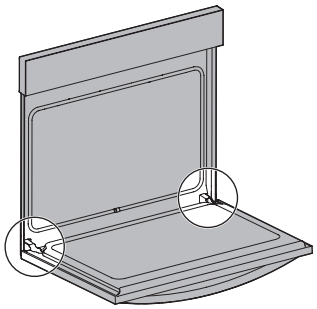


Figura 21: Ubicación de las bisagras de la puerta

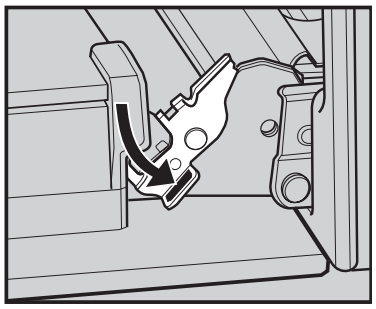


Figura 22: Bisagra de la puerta bloqueada

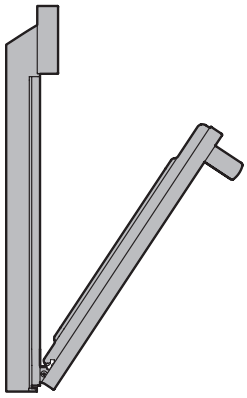


Figura 23: Desbloqueo de la bisagra de la puerta

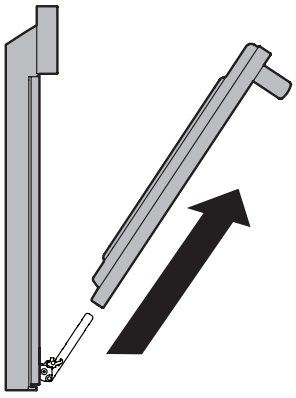


Figura 24: Posición de remoción de la puerta

Horneado

Para obtener mejores resultados de horneado, precaliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles, etc. No es necesario precalentar el horno para asar carne o preparar cacerolas. Los tiempos y temperaturas de cocción necesarios para hornear un alimento pueden variar levemente con respecto a su electrodoméstico anterior.

Problemas y soluciones de horneado		
Problemas de horneado	**Causas**	**Soluciones**
Las galletas y bizcochos se queman en su parte inferior 	Las galletas y bizcochos se introdujeron en el horno antes de que se precalentara el horno.	Deje que el horno se caliente a la temperature deseada antes de colocar los alimentos en el horno. Elija tamaños de bandejas que dejen al menos 2 pulg. (5.1 cm) de espacio.
Las tortas quedan demasiado oscuras en la parte superior o inferior 	Las tortas se introdujeron en el horno antes de que este se precalentara. La parrilla estaba en una posición demasiado baja o alta. El horno está demasiado caliente.	Deje que el horno se caliente a la temperature preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Use las parrillas en la posición correcta para sus necesidades de horneado. Programe la temperatura del horno en 25 °F (13 °C) menos de lo recomendado.
Las tortas quedan crudas en el centro 	El horno está demasiado caliente. Tamaño de bandeja incorrecto. La bandeja no está centrada en el horno. Utensilio de vidrio: conductor lento del calor.	Programe la temperatura del horno en 25 °F (13 °C) menos de lo recomendado. Use una bandeja del tamaño sugerido en la receta. Use las parrillas en la posición correcta y coloque la bandeja de manera que queden 2 pulg. (5,1 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja. Baje la temperatura y aumente el tiempo de cocción o use utensilios brillantes.
Las tortas quedan inclinadas 	El horno no está nivelado. La bandeja está demasiado cerca de la pared o la parrilla está demasiado llena. La bandeja está deformada. La luz izquierda del horno está encendida mientras está horneando.	Coloque una taza de medir de vidrio marcada llena de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el agua no está nivelada, consulte las instrucciones de instalación para nivelar el horno. Use las parrillas en la posición correcta y coloque la bandeja de manera que queden 2 pulg. (5,1 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja. No use bandejas abolladas o deformadas. No deje la luz del horno encendida mientras esté horneando.
Los alimentos no están completamente cocidos cuando se termina el tiempo de cocción 	OEl horno está demasiado frío. El horno está demasiado lleno. Se abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia.	Ajuste el horno en 25 °F (13 °C) más que la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado. Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las utilizadas para hornear. Abra la puerta del horno solamente después del tiempo mínimo de horneado recomendado.

58 ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO

Permítanos ayudarle a resolver su inquietud. Esta sección le ayudará con los problemas comunes. Si nos necesita, visite nuestro sitio web, hable con un representante o llámenos. Podemos ayudarle a evitar una visita del servicio de reparación. Si necesita servicio de reparación, podemos iniciarlo nosotros.

1-800-374-4432 (United States)
Frigidaire.com

1-800-265-8352 (Canada)
Frigidaire.ca

Problema	**Causa/Solución**
Todo el electrodoméstico no funciona	El electrodoméstico no está conectado. Asegúrese de que el cable eléctrico esté correctamente conectado al tomacorriente. Verifique la caja de fusibles y el disyuntor para asegurarse de que el circuito está activo. Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local para obtener información sobre interrupciones del servicio.

Problemas del horno	
Problema	**Causa/Solución**
Resultados de horneado deficientes.	Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Use la posición de parrilla correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Caliente el horno a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Consulte “Calibración de la temperatura del horno” en la página 24 si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío.
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	Hay derrames excesivos en el horno. Ha caído grasa o comida en la parte inferior o en el interior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes cuando se asa a la parrilla, consulte “Asar a la parrilla” en la página 38.
Sale demasiado humo del horno cuando se asa a la parrilla.	Ajuste incorrecto. Siga la “Asar a la parrilla” en la página 38. La carne está demasiado cerca del elemento de asar o del quemador. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el asador o el quemador. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes con grasa para evitar que la carne se pandee, pero no corte hasta la parte magra. Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.
El horno no funciona.	La hora del día no está configurada. Para poder utilizar el horno, el reloj debe estar configurado. Consulte “Configurar reloj” en la página 22. Asegúrese de que los controles del horno estén configurados correctamente para la función deseada. Consulte “Funciones del control del horno” que comienza en la página 23 y revise las instrucciones para la función de cocción deseada en este manual o consulte “El electrodoméstico no funciona” en esta lista de verificación.
El ventilador de convección no gira.	La puerta del horno está abierta. El ventilador de convección se apagará si se abre la puerta del horno mientras la función de convección está activa. Cierre la puerta del horno.

Problemas de la cubierta de cocción	
Problema	**Causa / Solución**
Los quemadores superiores no encienden.	La perilla de control superior no se colocó completamente en la posición "🔥" (lite [encendido]). Oprima la perilla de control y gírela a la posición "🔥" (lite) hasta que el quemador se encienda y luego gire la perilla hasta alcanzar el tamaño de llama deseado. Los orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador en "OFF" (apagado) y frío, use un cable de bajo calibre o una aguja para limpiar las ranuras de la cabeza y los orificios de encendido del quemador. Consulte el apartado "Limpieza de los cabezales del quemador" on página 53 para obtener instrucciones adicionales de limpieza. El cable eléctrico está desenchufado (solamente modelos de encendido eléctrico). Asegúrese de que el cable eléctrico esté conectado firmemente al tomacorriente. El disyuntor se rompió. Verifique el disyuntor o la caja de fusibles. Interrupción del suministro eléctrico. Los quemadores se pueden encender manualmente. Consulte el apartado "Ajuste de un quemador superficie" on página 19.
La llama no es uniforme o sólo se enciende en algunas partes del quemador alrededor de la tapa.	Las ranuras u orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador superior en "OFF" (apagado) y frío, limpie los orificios usando un alambre de bajo calibre o una aguja. Si queda humedad después de limpiar, sople levemente sobre la llama y haga funcionar el quemador hasta que la llama esté completa. Las tapas de los quemadores no están bien asentadas. Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores estén niveladas y debidamente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. Consulte el apartado "Limpieza de los cabezales del quemador" on página 53 para obtener instrucciones adicionales de limpieza.
La llama del quemador superior es demasiado alta.	La perilla de control del quemador superior está ajustada a un nivel demasiado alto. Cámbiela a un ajuste de llama más bajo. 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 el apartado "Limpieza de los cabezales del quemador" on página 53 para obtener instrucciones adicionales de limpieza. Conversión a gas L.P. incorrecta. Consulte las instrucciones del kit de conversión a gas L.P. para corregir el problema.
La llama del quemador superior es anaranjada.	Hay partículas de polvo en la tubería principal de gas. Permita que los quemadores funcionen durante varios minutos hasta que la llama se vuelva azul. En las áreas costeras, es imposible evitar las llamas levemente anaranjadas debido al nivel de sal en el aire. Conversión a gas L.P. incorrecta. Consulte las instrucciones del kit de conversión a gas L.P. para corregir el problema.

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO

Problemas de autolimpieza	
Problema	**Causa/Solución**
"Self Clean" (autolimpieza) no funciona.	El control del horno no está ajustado correctamente. Consulte "Autolimpieza" en la página 44.
Las parrillas presentan decoloración o no se deslizan con facilidad.	Se dejaron las parrillas en el interior del horno durante la autolimpieza. Retire las parrillas del interior del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.
No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza.	Se interrumpió la autolimpieza. Revise las instrucciones en "Autolimpieza" en la página 43. Derrames excesivos en el fondo del horno. Limpie los derrames excesivos antes de iniciar la autolimpieza. No se limpió toda la suciedad pegada en el marco del horno, en el revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y en el área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas no entran en el ciclo de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para que se quemen los residuos. Limpie estas áreas antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nylon duro y agua o con un restregador de nylon. Trate de no dañar la junta del horno.

Otros problemas	
Problema	**Causa/Solución**
El electrodoméstico está desnivelado.	Asegúrese de que el piso esté nivelado, que sea fuerte y lo suficientemente estable como para soportar el horno adecuadamente. Si el piso está hundido o inclinado, comuníquese con un carpintero para corregir la situación. Instalación deficiente. Coloque cuidadosamente la parrilla en el centro del horno. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste los tornillos niveladores en la base del electrodoméstico hasta que la parrilla quede nivelada. Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.
Es difícil mover la estufa. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para que se pueda acceder fácilmente al electrodoméstico. La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda levantarse sobre la alfombra. No se recomienda la instalación sobre alfombras. Consulte las instrucciones de instalación para conocer las pautas específicas de su electrodoméstico.
La luz del horno no funciona.	Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. Consulte "Reinstalación de la luz del horno" en la página 55.

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

Exclusions

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,

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 garantían 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.

USA
1-877-435-3827
Electrolux Major Appliances NA
10200 David Taylor Drive
Charlotte, NC 28262
ElectroluxAppliances.com

FRIGIDAIRE

Canada
1-800-265-8352
Electrolux Canada Corp.
5855 Terry Fox Way
Mississauga, Ontario, Canada
L5V 3E4

FRIGIDAIRE®

Bienvenido a casa

Nuestro hogar es su hogar. Visítenos siempre que necesite ayuda con cualquiera de los siguientes:

- asistencia al proprietario
- accessorios
- servicio
- registro

(Para más información, consulte su tarjeta de registro.)

Frigidaire.com
1-800-374-4432