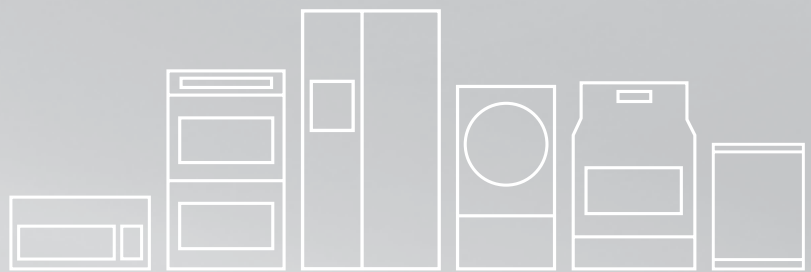


FRIGIDAIRE

Todo lo que necesita saber sobre el

uso y cuidado

de su Estufa a gas



ÍNDICE

Instrucciones importantes de seguridad	3-6	Ajuste de los controles del horno.....	10-13
Antes de ajustar los controles del horno.....	7	Cuidado y limpieza	14-17
Antes de ajustar los controles superiores	8	Antes de solicitar servicio técnico	18-19
Ajuste de los controles superiores	9	Garantía de los electrodomésticos grandes	Contraportada
Funciones de los controles del horno (100)	10		

REGISTRO DEL PRODUCTO

Contenido

Registro del producto	2
Instrucciones importantes de seguridad	3-6
Antes de ajustar los controles del horno.....	7
Desinstalación, reinstalación y organización de las parrillas del horno	7
Antes de ajustar los controles superiores	8
Tipos de materiales de los utensilios	8
Ajuste de los controles superiores	9
Ajuste de los quemadores superiores	9
Enlatado de conservas	9
Funciones del control del horno	10
Ajuste de los controles del horno.....	10-13
Ajuste del reloj	10
Cambio de formato de temperatura del horno (°F o °C).....	10
Ajuste del temporizador	11
Ajuste del horneado.....	11
Ajuste para asar a la parrilla	12
Ajuste de la temperatura del horno predeterminada de fábrica.....	13
Funcionamiento de la luz del horno	13
Cuidado y limpieza	14-16
Tabla de recomendaciones de limpieza	14
Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores ..	15-16
Limpieza del interior del horno.....	16
Desinstalación y reinstalación de la puerta del horno.....	17
Reinstalación de la luz del horno	17
Antes de solicitar servicio técnico - Soluciones de problemas comunes.....	18-19
Garantía del electrodoméstico	Contraportada

Gracias por elegir este producto de **Frigidaire**.

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

¿Necesita ayuda?

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

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

Lea esta guía de uso y cuidado.

Contiene instrucciones que lo ayudarán a usar y mantener su estufa adecuadamente.

Si recibe una estufa dañada...

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

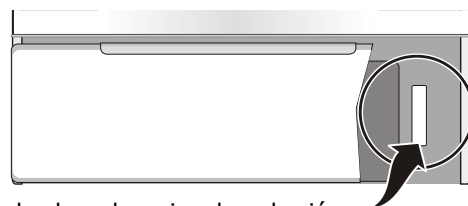
Ahorre tiempo y dinero.

Consulte la sección "Antes de solicitar servicio". Esta sección lo ayudará a resolver algunos problemas comunes que pueden ocurrir. Si requiere servicio, la ayuda está a una llamada de distancia. Llame al servicio de atención al cliente de Frigidaire al **1-800-944-9044**.

Registro del producto

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

Ubicación de la placa de serie



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

Registre los números de modelo y de serie aquí

Fecha de compra

Número de modelo

Número de serie

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

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

Definiciones

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

! ADVERTENCIA

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

! PRECAUCIÓN

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

➔ IMPORTANTE

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

Instrucciones importantes de seguridad

- **Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaque antes de usar la estufa.** Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la estufa. Nunca deje que los niños jueguen con los materiales de empaque.
- **Instalación adecuada: asegúrese de que su electrodoméstico haya sido instalado y puesto a tierra correctamente por un técnico calificado de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223 (última edición), o, en Canadá, con la norma CAN/CGA B149.1 y CAN/CGA B149.2, y con el Código Nacional de Electricidad ANSI/NFPA No. 70 (última edición), o, en Canadá con la Norma CSA C22.1 del Código Canadiense de Electricidad, Parte 1 y con los códigos locales.** Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de esta estufa. Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica de la estufa en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.

! ADVERTENCIA

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:

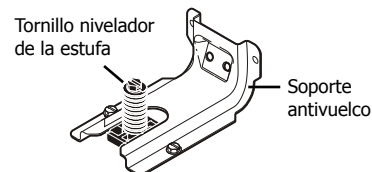
- **No almacene ni utilice gasolina ni otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o de cualquier otro electrodoméstico.**
- **QUÉ HACER SI SIENTE OLOR A GAS:**
 - No intente encender ningún electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún teléfono en la vivienda.
 - 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



Riesgo de volcamiento

- **Un niño o adulto puede volcar la estufa y acabar muerto.**
- **Verifique que se haya instalado el dispositivo antivuelco en el piso o en la pared.**
- **Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se haya reacomplado cuando mueva la estufa sobre el piso o a la pared.**
- **No utilice la estufa sin el dispositivo antivuelco instalado y acoplado.**
- **Si no se siguen estas instrucciones, se puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.**



Para verificar si el soporte antivuelco está instalado correctamente, utilice ambos brazos y sostenga el borde trasero de la parte trasera de la estufa. Intente inclinar la estufa hacia adelante con cuidado. Si está instalada correctamente, la estufa no debería inclinarse hacia adelante.

Consulte las **instrucciones de instalación** del soporte antivuelco proporcionadas con la estufa para instalarlo adecuadamente.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA

- **Pararse, apoyarse o sentarse en la puerta o los cajones de una estufa puede causar lesiones graves y además dañar el electrodoméstico.** NO permita que los niños trepen o jueguen alrededor de la estufa. El peso de un niño en una puerta de horno abierta puede volcar la estufa, lo cual puede causar quemaduras graves u otro tipo de lesiones.
- **NO DEJE A LOS NIÑOS DESATENDIDOS: para evitar lesiones o quemaduras, no se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico.** Nunca permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna pieza de la estufa, incluyendo el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón calentador o el horno inferior.
- **Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico: no se deben guardar materiales inflamables en el horno, cerca de los elementos superiores, en el cajón de almacenamiento, el cajón calentador ni el horno inferior.** Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, sobre la estufa o cerca de ella.
- **NUNCA use este electrodoméstico como calefactor para calentar la habitación. Esto podría causar envenenamiento por monóxido de carbono.**
- **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 atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.**
- Asegúrese de que siempre haya un **extintor de espuma** adecuado disponible, ubicado de manera visible y fácilmente accesible cerca del electrodoméstico.
- **Nunca modifique ni altere la construcción de una estufa a través de la extracción de los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o soportes antivuelco u otra pieza de la estufa.**
- **Saque la puerta del horno de toda estufa que ya no se utilice cuando la guarde o la descarte.**
- **Mantenimiento por el usuario: no repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales.** Todo otro tipo de mantenimiento debe ser efectuado por un técnico calificado para reducir el riesgo de lesiones corporales o daño a la estufa.

PRECAUCIÓN

- **No guarde artículos que les interesen a los niños en los armarios que estén arriba de la estufa o en el protector trasero.** Los niños que se suban a la estufa para alcanzar dichos objetos pueden sufrir lesiones graves.
- **No toque los quemadores superiores, las áreas cercanas a estos quemadores, los quemadores del horno o las superficies interiores del horno.** Tanto los quemadores superiores como los del horno pueden estar calientes, incluso si no hay llamas visibles. Las áreas cercanas a los quemadores superiores pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso de la estufa, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que no se hayan enfriado. Entre estas áreas se encuentran la superficie de cocción, las superficies orientadas hacia la superficie de cocción, los orificios de los respiraderos del horno, las superficies cercanas a estos orificios, la puerta y la ventanilla del horno.
- **Vista ropa adecuada: nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando utilice este electrodoméstico.** No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.
- **No vierta agua o harina en los incendios de grasa; la harina puede explotar. Extinga las llamas con la tapa de una sartén, use bicarbonato de sodio o un extintor de químico seco o de espuma.**
- **Cuando caliente grasa o aceite, vigílelos atentamente.** La grasa o el aceite se pueden inflamar si se calientan demasiado.
- **Use tomaollas secos: los tomaollas mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras por vapor.** No deje que los tomaollas toquen los elementos calientes. No use toallas u otros materiales gruesos en vez de tomaollas.
- **No caliente envases de alimentos cerrados: la acumulación de presión puede reventar el envase y ocasionar lesiones**

IMPORTANTE

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA CUBIERTA



ADVERTENCIA

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

- **Familiarícese con cada una de las perillas que controlan los quemadores superiores.** Coloque un utensilio con alimentos en el quemador antes de encenderlo y apague el quemador antes de retirar el utensilio.
- **Siempre gire la perilla completamente a la posición "LITE" (encender) cuando encienda los quemadores superiores.** Verifique visualmente que el quemador se haya encendido. Luego ajuste la llama para que no se extienda más allá del borde del utensilio.
- **Las manijas del utensilio deben estar orientadas hacia el centro de la estufa y no deben estar colocadas sobre otros elementos cercanos.** Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, la manija del mismo debe estar colocada de tal manera que quede orientada hacia el centro del electrodoméstico y que no se extienda sobre elementos superiores cercanos.
- **Nunca deje sin vigilancia los quemadores superiores encendidos en los ajustes altos:** al hervir se derrama el contenido, produciendo derrames de grasa que se pueden encender o se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya consumido.
- **Utensilios de cerámica:** sólo ciertos tipos de vidrio, vidrio cerámico, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para su uso en la cubierta de la estufa sin que se quiebren por el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para uso en la superficie de cocción de la estufa.
- **Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.**
- **No se deben usar cortinas de aire o cualquier otra campana de ventilación superior** que sople aire hacia abajo sobre la estufa a gas, a menos que la campana de ventilación y la estufa hayan sido diseñadas, sometidas a prueba y certificadas por un laboratorio de pruebas independiente para el uso combinado de la una con la otra.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA EL USO DEL HORNO

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU ESTUFA

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

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

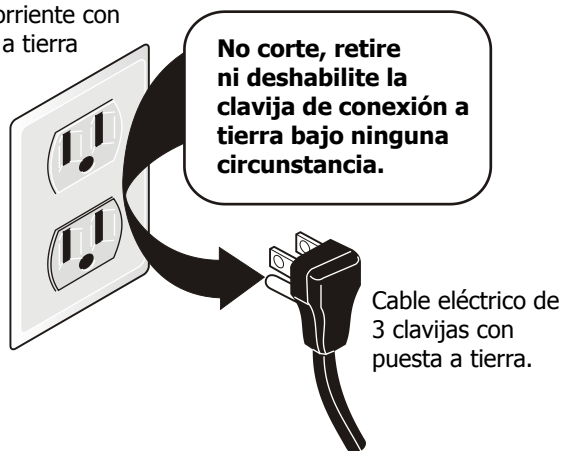
Aviso importante sobre seguridad

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

Instrucciones de puesta a tierra

Vea las **INSTRUCCIONES DE INSTALACIÓN** que se incluyen con esta estufa para obtener las instrucciones completas sobre la instalación y puesta a tierra.

Tomacorriente con
puesta a tierra



No corte, retire ni deshabilite la clavija de conexión a tierra bajo ninguna circunstancia.

Cable eléctrico de
3 clavijas con
puesta a tierra.

Conversión del tipo de gas

Este electrodoméstico viene configurado de fábrica para funcionar con **gas LP/Propano SOLAMENTE**. **No** intente convertir este electrodoméstico a gas natural.

ADVERTENCIA

Si la estufa no es instalada por un instalador o electricista calificado, pueden causarse lesiones personales o la muerte por choque eléctrico. Las adiciones, cambios o conversiones necesarios para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus requisitos de funcionamiento **deben ser realizados por un técnico calificado**.

ADVERTENCIA

Evite el riesgo de incendio o de choque eléctrico. No utilice un enchufe adaptador ni un cable de extensión. Tampoco quite la clavija de conexión a tierra del cable de alimentación eléctrica. De lo contrario podría provocar lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de tres clavijas con conexión a tierra para su protección contra choques eléctricos, y debe ser conectado directamente a un tomacorriente debidamente puesto a tierra. **NO** corte ni quite la clavija de conexión a tierra de este enchufe.

Para su seguridad personal, esta estufa debe ser debidamente puesta a tierra. Para una máxima seguridad, el cable eléctrico debe ser enchufado a un tomacorriente que esté correctamente polarizado y debidamente puesto a tierra.

Si sólo se cuenta con un tomacorriente de 2 clavijas, es la responsabilidad personal del consumidor hacer que un electricista calificado lo reemplace con un tomacorriente de 3 clavijas debidamente puesto a tierra.

ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES DEL HORNO

Ubicación del respiradero del horno

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

Ubicación del respiradero del horno

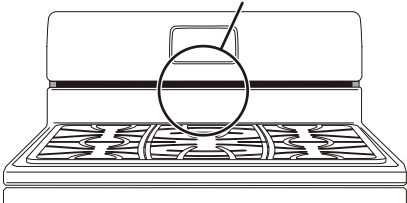


Figura 1

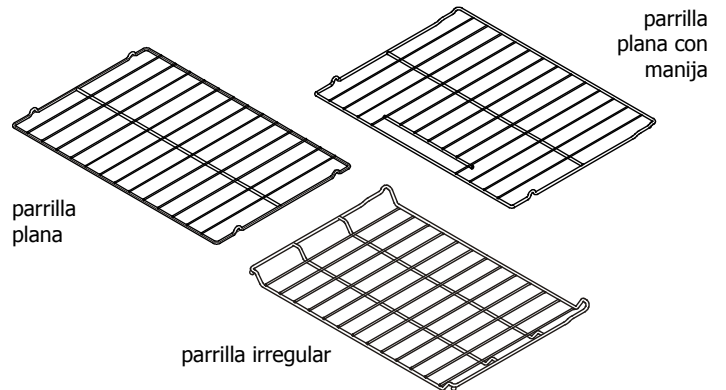
Desinstalación, reinstalación y organización de las parrillas

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

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

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

Tipos de parrillas del horno



La **parrilla plana** o la **parrilla plana con manija** (algunos modelos) puede ser utilizada para la mayoría de los requerimientos de cocción.

La **parrilla irregular** (algunos modelos) está diseñada para ubicar la base de la parrilla aproximadamente 1/2 posición más baja de lo normal. Este diseño de parrilla ofrece varias posiciones adicionales entre las posiciones normales.

Circulación del aire en el horno

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

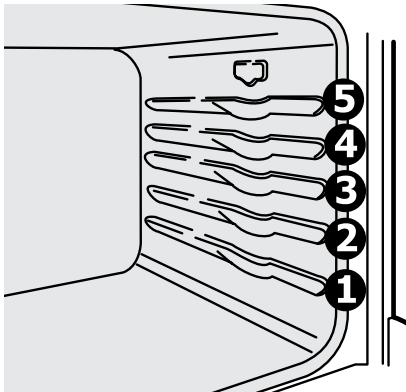


Figura 2

Posiciones recomendadas de las parrillas según el tipo de alimento

Tipo de alimento	Posición
Cómo asar carne	Vea la sección sobre asar
Galletas, tortas, pays, bizcochos y panecillos	2 o 3
Pays congelados, torta de ángel, levadura, pan y guisos	1 o 2
Cortes pequeños de carne de res o de ave	1 o 2
Pavo, asado o jamón	1

ANTES DE AJUSTAR LOS CONTROLES SUPERIORES

Uso de los utensilios correctos

Para obtener los mejores resultados, los utensilios deben tener fondo plano y deben quedar completamente nivelados sobre la rejilla del quemador. Antes de usar un utensilio, verifique qué tan plano es el fondo del utensilio girando una regla sobre el mismo (vea la Fig. 1).

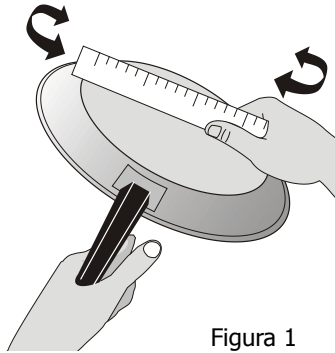


Figura 1



PRECAUCIÓN

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



IMPORTANTE

No coloque papel de aluminio o NINGÚN otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa. Si estos materiales se derriten, podrían dañar la cubierta.



NOTA

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

Tipos de materiales de los utensilios

Los materiales disponibles más populares son los siguientes:

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

Cobre: excelente conductor de calor, pero se decolora fácilmente.

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

Hierro fundido: conductor lento de calor, pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción.

Porcelana esmaltada sobre metal: las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base.

Vidrio: conductor lento de calor.

Ajuste el tamaño correcto de la llama

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

Para 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 (vea la Fig. 2).

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 demasiado rápido y el centro quedará crudo. No intente freír en aceite demasiado alimento a la vez, ya que el mismo no se dorará ni se cocinará adecuadamente.

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 intermedia	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 en el uso de utensilios de peso medio de metal o de aluminio con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilizan otros tipos de utensilio.

Figura 2



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 (Fig. 3).

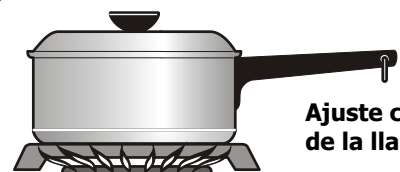


Figura 3

AJUSTE DE LOS CONTROLES SUPERIORES

Ajuste de los controles superiores

Su electrodoméstico a gas puede estar equipado con quemadores de diferentes tamaños. La capacidad de calentar alimentos más rápidamente y en mayores cantidades aumenta a medida que el tamaño del quemador aumenta. Sin importar su tamaño, es importante elegir utensilios apropiados para la cantidad y tipo de alimento que prepare.

El quemador más pequeño para la **cocción a fuego lento** (algunos modelos) sirve mejor para cocinar salsas delicadas, etc. Los quemadores de tamaño **estándar** (9500 BTU) se pueden usar para la mayoría de las necesidades de cocción. Los quemadores más grandes de **hervor rápido** (algunos modelos) sirven mejor para calentar grandes cantidades de líquido y para preparar grandes cantidades de alimentos.

Para ajustar los quemadores superiores:

1. Coloque el utensilio en el centro de la rejilla del quemador superior. Asegúrese de que el utensilio esté centrado y estable sobre la rejilla.
2. Oprima la perilla de control del quemador que desea utilizar hacia adentro y gírela **a la izquierda** alejada de la posición "OFF" (apagado) (vea la Fig. 1).
3. Libere la perilla y gírela a la posición "**LITE**" (encender). Verifique visualmente que el quemador a gas se haya encendido.
4. Oprima la perilla de control hacia adentro y gírela **a la izquierda** hasta obtener el tamaño de llama deseado. Use las marcas de la perilla de control y ajuste la llama como sea necesario.

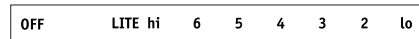
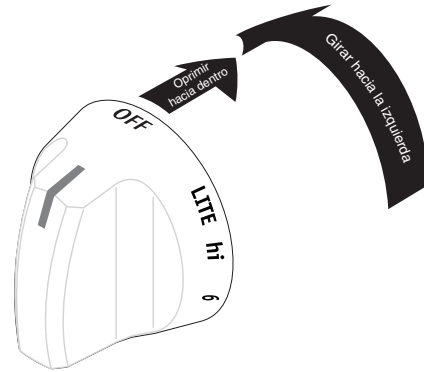


Figura 1

NOTA

Cuando ajuste cualquier perilla de control a la posición "LITE" (encendido), todos los encendedores de los quemadores superiores emitirán chispas a la vez. Sin embargo, sólo el quemador que esté activando se encenderá.

Enlatado de conservas

Asegúrese de leer y seguir todas las pautas a continuación cuando enlate conservas con su electrodoméstico.

IMPORTANTE

NUNCA coloque ni extienda un utensilio de cocina sobre 2 elementos de cocción diferentes a la vez. Esto podría causar un calentamiento disperejo.

- Sólo use utensilios de enlatados de conservas de fondo plano de alta calidad. Utilice un borde recto para verificar el fondo del utensilio de enlatado.
- 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.
- **Asegúrese de que el diámetro del utensilio de enlatado no sobresalga más de 1 pulgada de las marcas del elemento superior o del quemador.** Se recomienda usar utensilios de enlatado de conservas más pequeños sobre elementos de serpentín eléctricos y sobre cubiertas de vidrio cerámico.
- Cuando utilice dos utensilios de enlatados de conservas al mismo tiempo, escale los utensilios en los lados izquierdo y derecho de la cubierta. Esto ayudará a distribuir el calor generado de manera más uniforme.

Asegúrese de revisar la última información en línea para enlatado de conservas. Algunas sugerencias pueden ser el Servicio de Seguridad e Inspección de Alimentos del Departamento de Agricultura de los EE. UU. o el Centro Nacional para la Conserva Doméstica de los Alimentos (NCHFP).

PRECAUCIÓN

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

IMPORTANTE

- **No** cocine con la perilla de control en la posición 'LITE' (encender). El encendedor electrónico seguirá emitiendo chispas si la perilla de control permanece en esa posición.
- En caso de una falla eléctrica, los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Tenga cuidado cuando encienda los quemadores superiores manualmente. Para encender un quemador superior, sostenga una cerilla encendida sobre la cabeza del quemador y gire la perilla de control lentamente a la posición "**LITE**" (encender). Después de que el quemador se haya encendido, oprima la perilla hacia adentro y gírela al ajuste deseado.
- **No coloque papel de aluminio o NINGÚN otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa.** Si estos materiales se derriten, podrían dañar la cubierta permanentemente.

FUNCIONES DE LOS CONTROLES DEL HORNO

LEA CUIDADOSAMENTE LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL HORNO.

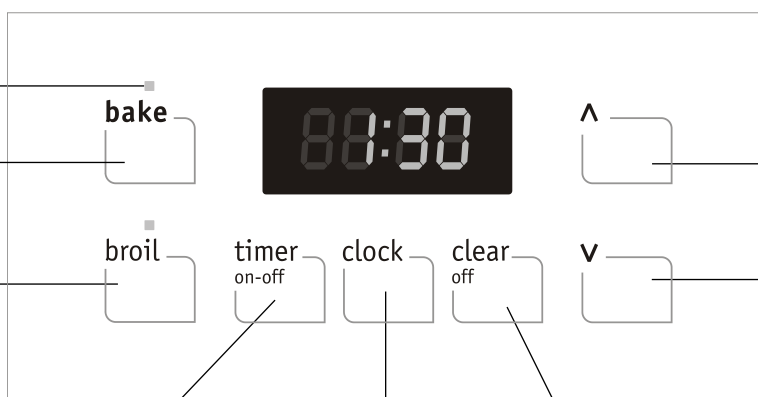
Para un uso satisfactorio del horno, aprenda a utilizar las diversas funciones de teclas que se describen a continuación.

Luces indicadoras de función:

estas luces indicadoras se encienden si las funciones de horneado o de asar están activas.

Tecla "Bake" (horneado): se usa para seleccionar la función de horneado.

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



Tecla "Timer on/off" (encendido/apagado del temporizador): se usa para programar o anular el temporizador. El temporizador no comienza ni detiene la cocción.

Tecla "Clock" (reloj): se usa para programar la hora del día.

Tecla "Clear/Off" (anular/apagar): se usa para anular cualquier función ingresada previamente, excepto la hora del día y el contador de minutos. Oprima la tecla "Clear/Off" (anular/apagar) para dejar de cocinar cuando lo desee.

Teclas direccionales hacia arriba y hacia abajo: use estas teclas con las teclas de función para ajustar la temperatura del horno, el reloj y el temporizador.

AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Ajuste del reloj

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

Para programar el reloj:

1. Oprima la tecla "Clock" (reloj) una vez (no la mantenga oprimida).
2. Dentro de 5 segundos, oprima **y mantenga oprimida** la tecla ▲ o ▼ hasta que aparezca la hora correcta del día en la pantalla.

NOTA

No se puede programar ni modificar el reloj cuando el horno está en funcionamiento.

Para cambiar el formato de temperatura del horno

El control del horno está programado para mostrar la temperatura del horno con valores Fahrenheit. Se puede ajustar el control para mostrar la temperatura en grados Fahrenheit o Celsius.

Para cambiar la unidad de temperatura de °F a °C (Celsius) o de °C a °F (Fahrenheit).

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla "Broil" (asar) (durante 6 a 8 segundos) hasta que "F" o "C" aparezcan en la pantalla. En este momento la pantalla mostrará el modo de despliegue de temperatura actual bien sea que esté en el ajuste "F" o "C". Antes de proceder, lea las notas siguientes.
2. Presione las teclas ▲ o ▼ para cambiar las unidades entre **F** (Fahrenheit) y **C** (Celsius).
3. Para aceptar el cambio, espere hasta que el control del horno emita la señal sonora (vea las **notas** más abajo).
4. La pantalla regresará a la hora del día y el modo de unidad de temperatura quedará programado para la próxima vez que se ajuste el horno para hornear o asar.



NOTAS

- Si en cualquier momento del proceso de cambio de unidad de temperatura decide no cambiar el ajuste, oprima la tecla "Clear/Off" (anular/apagar) una vez antes de escuchar la señal sonora.
- El modo de unidad de temperatura no puede ser cambiado cuando las funciones de **hornear** o **asar** están activas.

AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Ajuste del temporizador




Para iniciar el temporizador:

1. Oprima la tecla **"Timer on-off"** (temporizador encendido/apagado).
2. Oprima la tecla  para aumentar la hora en incrementos de un minuto. Oprima **y mantenga oprimida** la tecla  para aumentar la hora en incrementos de 10 minutos. El temporizador se puede programar para cualquier cantidad de tiempo desde 1 minuto hasta 11 horas y 59 minutos.

Nota: Si oprime la tecla  primero, el contador avanzará a 11 horas y 59 minutos.

3. Cuando se acabe el tiempo programado, el contador emitirá 3 señales sonoras. "0:00" aparecerá en la pantalla hasta que oprima la tecla **"Timer on-off"** (temporizador encendido/apagado).

Para cambiar el temporizador mientras está en uso:

Cuando el temporizador esté activo y aparezca en la pantalla, oprima y mantenga oprimida la tecla    para aumentar o disminuir el tiempo restante.

Para anular el temporizador antes de que se acabe el tiempo:

Oprima la tecla **"Timer on-off"** (temporizador encendido/apagado) una vez.










NOTAS

- El temporizador **no** enciende ni detiene el proceso de cocción. El temporizador funciona como un contador adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. El temporizador se puede utilizar solo o junto con cualquier otra función del horno.
- La luz indicadora que se encuentra sobre la tecla **"Timer on-off"** (temporizador encendido/apagado) se encenderá cuando el temporizador esté activo.
- El temporizador mostrará las horas y minutos restantes hasta que quede 1 hora en el temporizador. Una vez que quede menos de 1 hora, la pantalla hará conteo regresivo en minutos y segundos. Una vez que quede menos de 1 minuto, sólo se mostrarán los segundos.
- Si cualquier otra función está activa mientras el temporizador está en funcionamiento, el temporizador aparecerá en la pantalla de forma predeterminada. Para ver la información sobre otras funciones activas, oprima la tecla de esa función.




Ajuste del horneado

El horno se puede programar para hornear a cualquier temperatura desde 170 °F a 550 °F (77 °C a 287 °C). La temperatura predeterminada de fábrica para el horneado es 350 °F (177 °C).

Para ajustar el horneado:

1. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear). "— — —" aparecerá en la pantalla.
2. Dentro de 5 segundos, oprima   . El indicador mostrará "350 °F" (177 °C). Si oprime y mantiene oprimida la tecla   , la temperatura puede ser ajustada en incrementos de 5 °F (1 °C si el control está programado para mostrar la temperatura en grados Celsius).
3. Una vez que se suelte   , el horno comenzará a precalentarse hasta alcanzar la temperatura deseada. Cuando el horno alcance la temperatura de horneado deseada, el control emitirá una señal sonora.

Para cambiar la temperatura del horno después de haber comenzado a hornear:

1. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear). Verifique visualmente la temperatura de horneado y asegúrese de que deba ser cambiada.
2. Presione la tecla    para aumentar o reducir la temperatura programada hasta alcanzar la nueva temperatura deseada.



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.



NOTAS

Para anular el horneado en cualquier momento, oprima la tecla **"Clear/Off"** (anular/apagar).



IMPORTANTE

Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.

AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Ajuste para asar a la parrilla

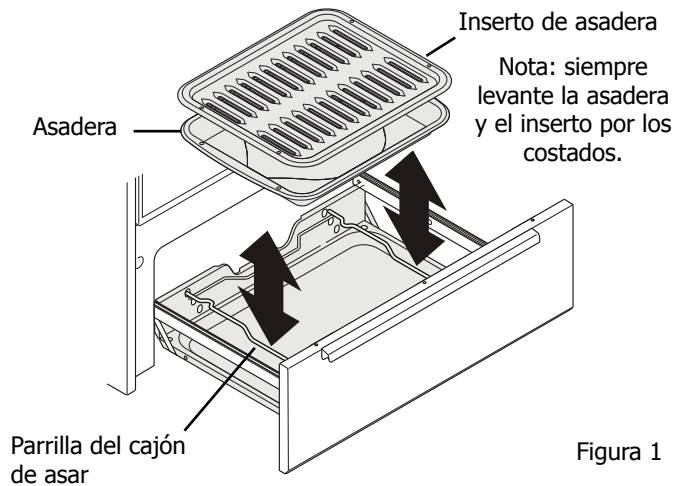
Use la función de asado a la parrilla para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor de la llama y obtener un dorado ideal. Utilice el cajón de asar y la parrilla junto con la asadera y el inserto cuando vaya a asar. El cajón de asar ofrece 3 posiciones diferentes para la parrilla de asar.

! ADVERTENCIA

- **NO** use el horno o el cajón de asar para almacenar objetos. Los artículos que coloque en el horno o en el cajón de asar podrían encenderse.
- En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y el cajón y APAGUE el horno. Si continúa el incendio, use un extintor. **NO** vierta agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva.

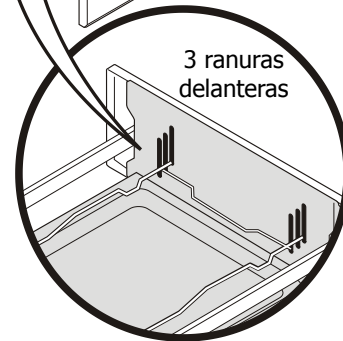
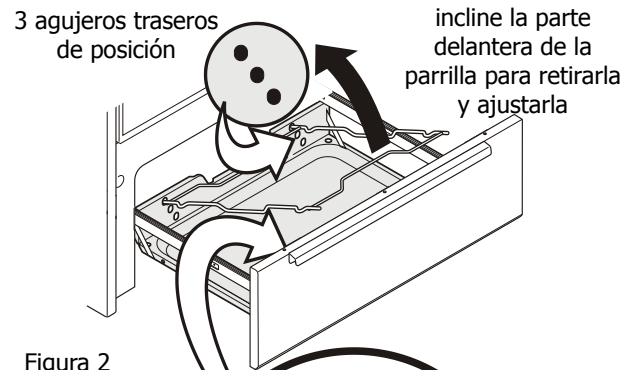
! PRECAUCIÓN

- **Siempre use guantes para hornear cuando use el horno o el cajón de asar.** Cuando cocine, el horno, el exterior del horno, la cubierta, el cajón de asar y las parrillas se calentarán mucho, lo que podría causar quemaduras.
- La asadera y el inserto permiten drenar la grasa y mantenerla alejada de las altas temperaturas del asador. **NO** use la asadera sin el inserto. **NO** cubra el inserto con **papel de aluminio** ya que la grasa se puede encender.



📌 NOTAS

- Para cocinar a término medio, coloque la parrilla de asar cerca del quemador del horno (posiciones superior o media). Para alimentos bien cocidos, como el pollo, colas de langosta o cortes gruesos de carne, coloque la parrilla alejada del quemador del horno (posición inferior).
- Para obtener resultados de dorado óptimos, cierre el cajón de asar y **precaliente el horno durante 5 minutos** antes de agregar los alimentos.



Para programar el asado a la parrilla:

1. Abra el cajón de asar hasta que se detenga.
2. Retire la asadera y el inserto (vea la Fig. 1).
3. De ser necesario, vuelva a colocar la parrilla de asar en el cajón de asar mientras la estufa todavía está fría. Asegúrese de leer las recomendaciones de las posiciones de las parrillas (vea las **notas**).
4. De ser necesario, cambie la posición de la parrilla de asar inclinando la parte delantera de la parrilla hacia arriba y tirando de ella para sacarla completamente de los agujeros de posición ubicados en la parte trasera del cajón de asar (vea la Fig. 2). Vuelva a colocar la parte trasera de la parrilla en uno de los 3 agujeros de posición y permita que la parte delantera de la parrilla se deslice hacia abajo para calzar en las ranuras de la parte delantera del cajón de asar (Fig. 3). Asegúrese de que la parrilla esté nivelada antes de asar.
5. Coloque el inserto en la asadera y coloque los alimentos preparados en el inserto. Coloque la asadera y el inserto con alimentos en el cajón de asar sobre la parrilla como se muestra (vea la Fig. 1). Cierre completamente el cajón de asar.
6. Oprima la tecla **"Broil"** (asado a la parrilla). "—" se desplegará en la pantalla.
7. Oprima y mantenga oprimida la tecla \wedge o \vee hasta que aparezca en la pantalla el nivel deseado para asar. Oprima la tecla \wedge para asar en **"HI"** (alto) o \vee para asar en **"LO"** (bajo). La mayoría de los alimentos se pueden asar en **"HI"**. Seleccione el ajuste **"LO"** para evitar que los alimentos que deben quedar bien asados a la parrilla se doren o sequen demasiado.
8. Ase un lado de los alimentos hasta que se doren; dé vuelta y ase el otro lado.
9. Cuando termine de asar, oprima **"Clear/Off"** (anular/apagar).

AJUSTE DE LOS CONTROLES DEL HORNO

Ajuste de la temperatura del horno predeterminada de fábrica

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

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Oprima y mantenga oprimida la tecla **"Bake"** (hornear) y suéltela después de que la pantalla muestre el ajuste de la temperatura de fábrica "00". Si la temperatura de fábrica del horno ha sido ajustada anteriormente, el ajuste más reciente aparecerá en la pantalla.
2. Puede aumentar la temperatura del horno en incrementos de 5 °F cada vez que oprima la tecla **^**. También puede reducir la temperatura del horno en incrementos de 5 °F cada vez que oprima la tecla **v** (el rango máximo de ajuste está entre los +35 °F y los -35 °F).
3. Para aceptar el cambio, espere hasta que el control del horno emita la señal sonora (**vea las notas**).
4. Esto indica que el ajuste de la temperatura del horno ha sido aceptado y la pantalla mostrará nuevamente la hora del día.

Funcionamiento de la luz del horno

(algunos modelos)

La luz interior del horno se ENCENDERÁ automáticamente cuando se abra la puerta. Oprima el interruptor de la luz del horno que se encuentra en la parte superior izquierda del panel de control para ENCENDER y APAGAR la luz interior del horno cuando la puerta esté cerrada.

La luz del horno se encuentra en la parte trasera superior izquierda en el interior del horno. Para cambiar la luz interior del horno, vea "Cambio de la luz del horno" en la sección de **Cuidado y limpieza**.

interruptor de la luz del horno



NOTAS

- Si en cualquier momento del proceso de ajuste de temperatura del horno decide no cambiarlo, oprima la tecla **"Clear/Off"** (anular/apagar) una vez antes de escuchar la señal sonora.
- La función de ajuste de temperatura del horno no puede ser modificada si las funciones de **hornear** o de **asado** están activas.
- También puede realizar el ajuste de la temperatura del horno si el control del horno ha sido modificado para funcionar en el **modo de despliegue de temperatura** °C (grados Celsius). En este caso, cada vez que oprima la tecla **^** o **v**, el control aumentará la temperatura en incrementos de 1 °C hasta un máximo de +18 °C y la disminuirá hasta un máximo de -18 °C, dependiendo de cuál tecla se oprima.
- **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.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Tabla de recomendaciones de limpieza

Tipo de superficie	Recomendación
<ul style="list-style-type: none">• Perillas de control (algunos modelos)• Piezas pintadas del armazón• Moldura decorativa pintada• Moldura de aluminio, plástico o vinilo	Para limpieza general, use agua caliente jabonosa y un paño. Para manchas más difíciles y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente en la mancha. Déjelo en la mancha por 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición "OFF" (apagado); sosténgalas firmemente y tire de ellas derecho hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje; luego inserte la perilla en su lugar.
<ul style="list-style-type: none">• Panel de control• Membrana de la tecla de control• Molduras decorativas (algunos modelos)	Antes de limpiar el panel de control, APAGUE todos los controles, active el bloqueo del horno (algunos modelos) y, de ser necesario, retire las perillas del panel. NO use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Limpie usando agua caliente jabonosa y un paño. Asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel, especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua dentro o cerca de los controles puede causar daños al electrodoméstico. Cuando lo enjuague, utilice un paño limpio y agua limpia y asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño antes de limpiar el panel de control.
<ul style="list-style-type: none">• Acero inoxidable (algunos modelos)	Limpie las manchas más fuertes con agua caliente jabonosa y un paño. Enjuague con agua limpia y un paño. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Use solamente limpiadores que han sido especialmente diseñados para limpiar acero inoxidable. Siempre asegúrese de limpiar bien para quitar los limpiadores de las superficies pues pueden ocurrir manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser quitadas.
<ul style="list-style-type: none">• Asadera e inserto de asadera de porcelana esmaltada (algunos modelos)	Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco por 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva. Enjuague y seque con un paño limpio. No deje que queden en las superficies de porcelana 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.
<ul style="list-style-type: none">• Interior del horno	El interior del horno está recubierto de porcelana y puede ser limpiado de manera segura con limpiadores de hornos siguiendo las instrucciones del fabricante. Después de limpiar, elimine todos los residuos de limpiador de horno o de lo contrario la porcelana se podría dañar cuando se vuelva a calentar. No rocíe limpiador de horno en ningún interruptor o control eléctrico. No rocíe ni permita que se acumule limpiador de horno en la bombilla que funciona como sensor de temperatura. No rocíe limpiador en la moldura de la puerta del horno, la junta de la puerta, los rieles plásticos de la puerta, las manijas ni en ninguna superficie exterior de la estufa.
<ul style="list-style-type: none">• Parrillas del horno	Retire las parrillas del interior del horno antes de limpiarlo. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuague con agua limpia y deje secar. Vuelva a colocarlas en el interior del horno.
<ul style="list-style-type: none">• Puerta del horno	Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la ventanilla del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe o permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta. No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno.
<ul style="list-style-type: none">• Superficie de la cubierta, área contorneadas, tapas y cabezas de los quemadores	Consulte las instrucciones de limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores en la sección siguiente de Cuidado y limpieza.

Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores

PRECAUCIÓN

Para evitar posibles quemaduras, **NO** intente seguir las instrucciones de limpieza proporcionadas a continuación antes de APAGAR los quemadores superiores y esperar el tiempo suficiente para que la cubierta y todas las piezas de la cubierta se enfríen.

Para limpiar las cavidades y contornos de la cubierta

Limpie la cubierta con frecuencia. Límpiela usando un paño húmedo limpio y séquela para evitar rayones. 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.

Para limpiar las rejillas de los quemadores

- Limpie las rejillas cuando estén frías.
- Use una esponja de restregar plástica no abrasiva y un limpiador levemente abrasivo.
- Los derrames de alimentos ácidos pueden afectar el acabado. Limpie estos derrames tan pronto se hayan enfriado las rejillas.
- Seque bien las rejillas inmediatamente después de la limpieza.

Verificación de la colocación adecuada de la tapa del quemador

ADVERTENCIA

Para evitar llamaradas y evitar la generación de vapores nocivos, **no** use la cubierta sin todas las tapas de los quemadores debidamente instaladas. Si están todas instaladas correctamente, asegurará el encendido adecuado y el tamaño correcto de las llamas.

Verifique siempre que la tapa del quemador esté colocada de manera adecuada **antes de poner en funcionamiento un quemador superior**. Además, controle y asegúrese de que la tapa del quemador esté colocada de manera correcta después de haber quitado y vuelto a colocar las tapas de los quemadores para la limpieza.

Para limpiar las tapas de los quemadores

- Retire las tapas de las cabezas de los quemadores después de que se hayan enfriado.
- Limpie las manchas fuertes con una esponja de restregar plástica y con un paño absorbente.
- Seque bien las tapas tan pronto las haya limpiado, incluyendo el fondo y el interior de cada tapa.
- No use limpiadores abrasivos. Pueden rayar la superficie de porcelana.
- No limpie las tapas de los quemadores en un lavavajillas.

IMPORTANTE

Cuando coloque las tapas de los quemadores, asegúrese de que todas las tapas de los quemadores estén **firmemente asentadas** y niveladas sobre las cabezas de los quemadores.

Verificación de la colocación adecuada de la tapa del quemador (cont.)

En los quemadores redondos, el reborde de la tapa del quemador debe calzar firmemente en el centro de la cabeza del quemador y quedar nivelado (Fig. 1).

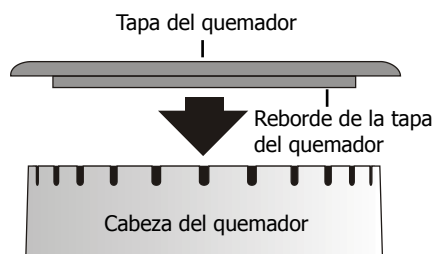


Figura 1

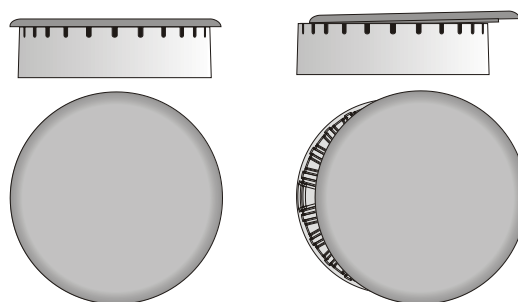


Figura 2
Correcto

Figura 3
Incorrecto

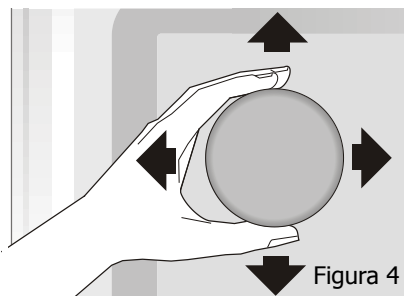


Figura 4

Consulte las figuras 2 y 3 para conocer las maneras correctas e incorrectas de colocar la tapa del quemador. Una vez que esté en su lugar, puede verificar si cabe deslizando suavemente la tapa del quemador de lado a lado (Fig. 4) para asegurarse de que esté centrada y firmemente asentada. Cuando el reborde de la tapa del quemador haga contacto en el centro de la cabeza del quemador, podrá escuchar un chasquido. Tenga en cuenta que la tapa del quemador **NO** se debe mover del centro de la cabeza del quemador cuando intente moverla de lado a lado. Verifique de que todas las tapas de los quemadores **ovalados** (algunos modelos) estén debidamente colocadas sobre las cabezas de los quemadores.

IMPORTANTE

Las adiciones, cambios o conversiones necesarios para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus requisitos de funcionamiento deben ser realizados por una agencia de servicio autorizada.

CUIDADO Y LIMPIEZA

Limpieza de la cubierta y de los quemadores superiores (cont.)

PRECAUCIÓN

Para evitar posibles quemaduras, **NO** intente seguir ninguna de las instrucciones de limpieza proporcionadas antes de **APAGAR** todos los quemadores superiores y de esperar a que se enfríen.

Para limpiar las cabezas de los quemadores superiores

Para que el gas fluya adecuadamente, es posible que sea necesario limpiar las cabezas y ranuras de los quemadores. Para limpiar, use primero un paño limpio y HÚMEDO para remojar los derrames. Retire cualquier alimento que haya quedado entre las ranuras de los quemadores usando un cepillo pequeño no abrasivo, como un cepillo de dientes viejo, y límpielo usando un paño húmedo. Para eliminar manchas difíciles, use un alambre delgado o una aguja.

IMPORTANTE

- Las cabezas de los quemadores están fijadas a la cubierta y deben ser limpiadas en su lugar. **NO** las quite de la cubierta.
- Para asegurar un flujo adecuado del gas y un encendido adecuado de los quemadores, **NO permita que los derrames, alimentos, agentes de limpieza o cualquier otro material entren en la abertura del soporte de los orificios.**

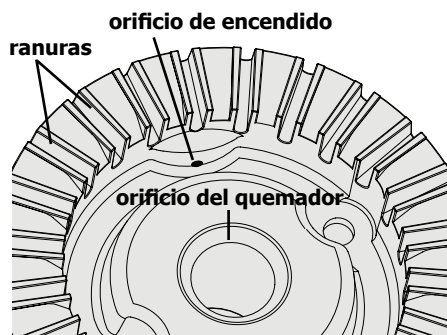


Figura 1 - Cabeza de quemador superior

Para limpiar los orificios de las cabezas de los quemadores

Cada cabeza de quemador tiene un orificio de encendido pequeño (vea la Fig. 1). Si experimenta problemas de encendido, es posible que este orificio de encendido esté parcialmente tapado con suciedad. Con la cabeza del quemador en su lugar, use una aguja fina o el extremo de un clip para limpiar el orificio de encendido (el quemador central no se muestra).

Limpieza del interior del horno

El interior del horno está recubierto de porcelana y puede ser limpiado de manera segura con limpiadores de hornos siguiendo las instrucciones del fabricante.

Recuerde utilizar guantes de goma para proteger sus manos antes de limpiar manualmente el interior del horno.

Después de limpiar, elimine todos los residuos de limpiador de horno o de lo contrario la porcelana se podría dañar cuando se vuelva a calentar. **No** rocíe limpiador de horno en ningún interruptor o control eléctrico. **No** rocíe ni permita que se acumule limpiador de horno en la bombilla que funciona como sensor de temperatura. **No** rocíe limpiador de horno en la moldura de la puerta del horno, la junta de la puerta, los rieles plásticos de la puerta, las manijas ni en ninguna superficie exterior de la estufa.

PRECAUCIÓN

- Para evitar posibles quemaduras, espere hasta que el horno se haya enfriado bien antes de realizar la limpieza.
- Para evitar la presencia de vapores, se deben enjuagar completamente los restos de limpiadores a base de amoníaco presentes en el interior del horno antes de ponerlo en funcionamiento.
- Para evitar la presencia de vapores, no mezcle limpiadores a base de amoníaco con otros limpiadores de horno.

Papel 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 atrapar el calor y producir un riesgo de incendio.

No utilice forros para el fondo del horno ni papel de aluminio para cubrir el fondo o 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, incluyendo el cajón calentador (algunos modelos).



Desmontaje y reinstalación de la puerta elevable

PRECAUCIÓN

- Para evitar posibles lesiones cuando desinstale o reinstale la puerta del horno, siga cuidadosamente las instrucciones indicadas más abajo y siempre sostenga la puerta del horno con ambas manos alejadas del área de la bisagra de la puerta.
- La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, coloque la puerta horizontalmente con el lado interior dirigido hacia abajo.

Para retirar la puerta del horno:

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

Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados (no use la manija de la puerta; figura 3).
 2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (figura 4). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
 3. Abra completamente la puerta del horno (dejándola horizontal en relación con el piso; Fig. 1).
 4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno (Fig. 2) a su posición bloqueada; luego cierre la puerta del horno.
- **Instrucciones especiales de cuidado de la puerta** La mayoría de las puertas tiene piezas de vidrio que se pueden romper. Lea las siguientes recomendaciones:
 - No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar en el interior de la cavidad del horno.
 - No golpee el vidrio con ollas, sartenes o cualquier otro objeto.
 - Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.

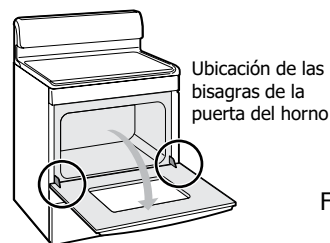


Fig. 1

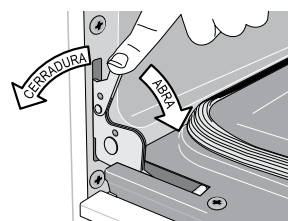


Fig. 2

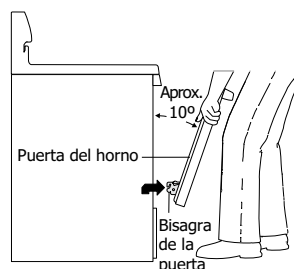


Fig. 3

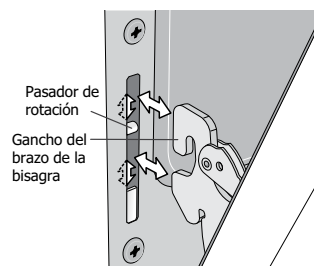


Fig. 4

Reinstalación de la luz del horno (algunos modelos)

PRECAUCIÓN

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

La luz del horno se encuentra en la parte trasera superior izquierda en el interior del horno.

Para cambiar la bombilla de la luz del horno:

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe la estufa.
2. Reemplace la bombilla por una bombilla nueva de 40 vatios para electrodomésticos.
3. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar el electrodoméstico).
4. Se deberá volver a programar el reloj. Para volver a programarlo, vea la sección "Programación del reloj" en esta Guía de uso y cuidado.

ANTES DE SOLICITAR SERVICIO TÉCNICO • Soluciones de problemas comunes

Problema	Solución
Resultados de horneado deficientes.	<ul style="list-style-type: none">• Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que esté usando la parrilla del horno en la posición correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe las asaderas para permitir que circule el aire. Deje que el horno se caliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío, vea la sección "Ajuste de la temperatura predeterminada de fábrica" en esta guía de uso y cuidado.
La estufa completa no funciona.	<ul style="list-style-type: none">• La hora del día no está programada. Primero se debe programar la hora del día para que el horno funcione. Consulte el apartado "Ajuste del reloj" en la sección Ajuste de los controles del horno.• Asegúrese de que el cordón eléctrico o el enchufe estén correctamente conectados.• El cableado de servicio está incompleto. Póngase en contacto con su distribuidor, instalador o técnico autorizado.• Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame al servicio técnico de su compañía de electricidad local.
La sección del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none">• Asegúrese de que los controles estén ajustados correctamente para la función de cocción deseada. Vea la sección Ajuste de los controles del horno en este manual o lea las instrucciones "El electrodoméstico completo no funciona" en esta lista.
Los quemadores superiores no encienden.	<ul style="list-style-type: none">• La perilla de control no se colocó completamente en la posición "LITE" (encender). Oprima la perilla y gírela a la posición "LITE" (encendido) hasta que el quemador se encienda y luego gire la perilla al ajuste de tamaño de llama deseado.• Los orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador APAGADO, 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 la cubierta y de los quemadores superiores" en la sección Cuidado y limpieza 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.• Falla eléctrica (solamente modelos de encendido eléctrico). Los quemadores se pueden encender manualmente. Vea la sección Ajuste de los controles superiores.
La llama sólo se enciende en algunas partes del quemador alrededor de la tapa.	<ul style="list-style-type: none">• Las ranuras u orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador superior APAGADO, limpie los orificios usando un alambre de bajo calibre o una aguja.• Hay residuos de humedad después de limpiar. Sople aire levemente sobre la llama y permita que el quemador funcione hasta que la llama esté completa. Seque bien los quemadores superiores y siga las instrucciones del apartado "Limpieza y mantenimiento de los quemadores superiores" en la sección Cuidado y limpieza.
La llama del quemador superior es anaranjada.	<ul style="list-style-type: none">• 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.

Problema	Solución
El horno desprende mucho humo cuando se asa a la parrilla.	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones de asado a la parrilla en la sección Ajuste de los controles del horno. • El cajón asador está abierto. Asegúrese de que el cajón de asar esté cerrado. • La carne está demasiado cerca del quemador de asar. Vuelva a colocar la parrilla del cajón de asar, de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el quemador. • La carne no fue preparada adecuadamente. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes con grasa para evitar el pandeamiento de la carne, pero no corte hasta la parte magra. • El inserto y la asadera están colocados al revés y la grasa no está goteando. Siempre coloque el inserto de la asadera con las nervaduras dirigidas hacia arriba y las ranuras hacia abajo para permitir que la grasa gotee hacia la asadera. • Se ha acumulado grasa en las superficies del cajón. Es necesario efectuar una limpieza regularmente cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	<ul style="list-style-type: none"> • Derrames excesivos en el horno. Por ejemplo, esto ocurrirá con derrames de pasteles o grandes cantidades de grasa que queden en la parte inferior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes, vea el apartado "Ajuste para asar a la parrilla" en la sección Ajuste de los controles del horno.
El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error "F".	<ul style="list-style-type: none"> • El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima la tecla "Clear/Off" (anular/apagar) para borrar la pantalla y detener las señales sonoras. Intente utilizar la función de horneado o asado nuevamente. Si el código aparece nuevamente, desconecte el suministro eléctrico al electrodoméstico, espere 5 minutos, conecte el electrodoméstico y vuelva a programar el reloj. Intente utilizar la función de horneado o asado nuevamente. Si la falla ocurre nuevamente, anote el código de error y solicite servicio técnico.
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que la luz esté instalada firmemente en el casquillo. Consulte también el apartado "Reemplazo de la luz del horno" en la sección "Cuidado y limpieza".
El electrodoméstico está desnivelado.	<ul style="list-style-type: none"> • Asegúrese de que el piso esté suficientemente nivelado, fuerte y estable para que pueda resistir la estufa de forma adecuada. • Llame a un carpintero para corregir el hundimiento o desnivel del piso. • Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste los tornillos niveladores en la base del electrodoméstico hasta que la parrilla quede nivelada. • Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.
Es difícil mover el electrodoméstico. La estufa debe estar accesible en caso de reparación.	<ul style="list-style-type: none"> • Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para hacer accesible el electrodoméstico. • La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra.

GARANTÍA DE LOS ELECTRODOMÉSTICOS GRANDES

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

Exclusiones

Esta garantía no cubre lo siguiente:

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

RENUNCIA DE RESPONSABILIDAD DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS; LIMITACIÓN DE ACCIONES LEGALES

LA ÚNICA Y EXCLUSIVA OPCIÓN DEL CLIENTE BAJO ESTA GARANTÍA LIMITADA ES LA REPARACIÓN O EL REEMPLAZO SEGÚN SE INDICA. LOS RECLAMOS BASADOS EN GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS GARANTÍAS DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD DEL PRODUCTO PARA UN PROPÓSITO ESPECÍFICO, ESTÁN LIMITADOS A UN AÑO O AL PERÍODO MÍNIMO PERMITIDO POR LEY, PERO NUNCA MENOS DE UN AÑO. ELECTROLUX NO SE HACE RESPONSABLE POR DAÑOS EMERGENTES O INCIDENTALES COMO POR EJEMPLO DAÑOS A LA PROPIEDAD Y GASTOS INCIDENTALES OCASIONADOS POR EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA ESCRITA O DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA. ALGUNOS ESTADOS Y PROVINCIAS NO PERMITEN LA EXCLUSIÓN O LIMITACIÓN DE DAÑOS INCIDENTALES O CONSECUENTES, O LIMITACIONES SOBRE LA DURACIÓN DE LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, DE MANERA QUE PUEDE QUE ESTAS LIMITACIONES O EXCLUSIONES NO SE APLIQUEN EN SU CASO. ESTA GARANTÍA ESCRITA LE OTORGA DERECHOS LEGALES ESPECÍFICOS. ES POSIBLE QUE TAMBIÉN TENGA OTROS DERECHOS QUE VARÍAN DE UN ESTADO A OTRO.

Si tiene que solicitar servicio técnico

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

Esta garantía solo aplica en los Estados Unidos y Canadá. En los EE. UU., su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Major Appliances North America, una división de Electrolux Home Products, Inc. En Canadá, su electrodoméstico está garantizado por Electrolux Canada Corp. Electrolux no autoriza a ninguna persona a cambiar o agregar ninguna obligación bajo esta garantía. Nuestras obligaciones de servicios y piezas bajo esta garantía deben ser realizadas por Electrolux o una compañía de servicio técnico autorizado. Las características o especificaciones descritas o ilustradas están sujetas a cambios sin previo aviso.

EE. UU.
1.800.944.9044
Electrolux Major Appliances
North America
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30907

 **Electrolux**

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