

# Manual de Uso y Cuidado

## Estufa de gas Modelos deslizables

Bienvenido .....	2	
Importantes Instrucciones de Seguridad .....	3-6	
Características en un Vistazo .....	7	
Ajuste de los Controles de Superficie .....	8-9	
Antes de Ajustar los Controles del Horno .....	10	
Ajustar los Controles del Horno .....	10	
Ajustando los Controles del Cajón Calentador ..	11	
Información de Cocinado ....	12-13	
Cuidado y Limpieza .....	14-18	
Ajustando la Temperatura de su Horno .....	18	
Antes de llamar Solución a problemas comunes .....	19	
Garantía .....	Contraportada	

Visite el sitio de Frigidaire:  
<http://www.frigidaire.com>



# Bienvenido y Felicidades

## Preguntas?

**1-800-944-9044**

(Estados Unidos de Norteamérica)

**1-866-294-9911**

(Canada)

Por favor engrape su factura de compra aquí para futura referencia.

Felicidades por compra de su nuevo electrodomestico! En **Electrolux Home Productos** estamos muy orgullosos de nuestros productos y estando completamente comprometidos a brindarle el mejor servicio posible. Su satisfacción es nuestra prioridad numero uno.

Nosotros sabemos que usted disfrutara de su electrodomestico y la agradecemos el haber elegido nuestro producto. Esperamos así que usted nos considere para sus próximas compras.

### **POR FAVOR LEA CUIDADOSAMENTE Y GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

Este manual de uso y cuidado contiene instrucciones generales de operación para su electrodomestico e información acerca de las características para diversos modelos. Usted podrá no encontrar las descripciones de todas las características de su electrodomestico. Los gráficos mostrados son representativos. Los gráficos en su electrodoméstico podrán ser diferentes a los mostrados en este manual. Estas instrucciones no tienen el propósito de cubrir toda condición o situación posible que pueda ocurrir. Sentido común y precaución se deben de tomar en cuenta al momento de instalación, operación y mantenimiento de cualquier electrodomestico.

**Por favor tome nota de su modelo y números de serie aquí abajo para su futura referencia.**

Numero de Modelo: \_\_\_\_\_

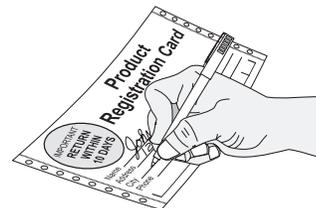
Numero de Serie: \_\_\_\_\_

Fecha de Compra: \_\_\_\_\_

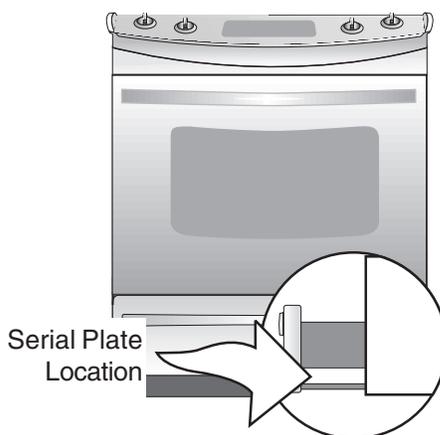
## Registro de su Producto

### Registre su Producto

La **TARJETA PARA EL REGISTRO DE SU PRODUCTO** debe ser llenada por completo, firmada y enviada a Electrolux Home Products.



## Localización de la Placa de Serie



# Instrucciones Importantes de Seguridad



## Lea todas las instrucciones antes de utilizar el aparato Guarde estas instrucciones para futura consultación

Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste mucha atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones.

**⚠ ADVERTENCIA** Este símbolo le advertirá sobre situaciones que pueden causar lesiones corporales graves, muerte o daños materiales.

**⚠ ATENCION** Este símbolo le advertirá sobre situaciones que pueden causar lesiones corporales o daños materiales.

**⚠ ADVERTENCIA** Si todas las instrucciones de éste manual no son observadas a la letra, se puede ocurrir incendios o explosiones que pueden causar daños materiales, lesiones o la muerte.

### PARA SU SEGURIDAD:

- No almacene o utilice gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de éste o cualquier otro artefacto.
- **QUE HACER SI HAY FUGAS DE GAS:**
  - No intente de encender ningún artefacto
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no utilice ningún aparato telefónico en su edificio.
  - Llame inmediatamente el abastecedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones del abastecedor de gas.
  - En caso que no puede contactar el abastecedor de gas llame al departamento de bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador calificado, por un servicio técnico certificado o por el abastecedor de gas.

### ⚠ ADVERTENCIA

- Todas las estufas pueden volcar, inclinarse.
- Heridas a las personas pueden ocurrir.
- Instale le fijación que viene con la estufa.
- Vea las instrucciones de instalación.



**⚠ ADVERTENCIA** Para reducir el riesgo de inclinación, la estufa debe ser asegurada con la instalación de las fijaciones que vienen con la estufa. Para verificar si las fijaciones han sido instaladas correctamente, retire el panel inferior o gaveta de almacenamiento y verifique que las fijaciones estén bien clodadas. Consulte las instrucciones de instalación para una buena instalación.

- **Retire toda cinta adhesiva y empaquetado antes de usar la estufa.** Destruya el cartón y las bolsas de plástico después de haber desenvuelto la estufa. No permita que los niños juegen con el material de empaquetado.
- **Instalación correcta - Asegúrese que su artefacto está correctamente instalado y puesto a tierra por un electricista calificado, en conformidad con el National Fuel Gas Code ANSI Z223.1 - última edición y con el National Electrical Code ANSI/NFPA No. 70 - última edición y requerimientos de códigos locales.** Instale solamente en conformidad con las instrucciones de instalación provistas en el paquete de literatura que viene con esta estufa.

Solicite de su distribuidor de recomendarle a un técnico calificado y una agencia de reparación autorizada. Asegúrese de saber como desconectar el corriente a la estufa al cortacircuitos o la caja de fusibles, y el suministro de gas a la válvula de cierre principal en caso de emergencia. Retire el cajón para acceder a la válvula.

- **Servicio al usuario- No repare o reemplace ninguna pieza de su aparato a menos que se lo recomiende los manuales específicamente.** Cualquier tipo de servicio debe ser hecho por un técnico calificado. Esto

reducirá el riesgo de heridas personales o de daños al aparato.

- **Nunca modifique o altere la constitución de una estufa moviendo la patas niveladoras, ni el alambrado, ni las fijaciones de anti-inclinación u otra parte del aparato.**

**⚠ ADVERTENCIA** El apoyarse, pisar o sentarse en la puerta o en la gaveta de esta estufa puede ocasionar graves heridas y también daños al aparato. No permita que los niños juegen o se suban sobre la estufa. El peso de un niño sobre la puerta abierta puede hacer que ésta se incline, causando graves quemaduras u otro tipo de heridas. Una gaveta abierta cuando esta caliente puede ocasionar graves quemaduras.

**⚠ ADVERTENCIA** No use el horno o la gaveta de entibiar (si equipada) para almacenamiento.

**⚠ ATENCION** No almacene objetos de interés para los niños en los armarios que están sobre la cocina. El niño que trata de subir sobre la estufa para alcanzarlos podría lastimarse.

**⚠ ADVERTENCIA** NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de área para calentar la habitación. Esto podría causar envenenamiento por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.



## Instrucciones Importantes de Seguridad

- **Almacenamiento sobre el electrodoméstico. Materiales inflamables no deben dejarse sobre o cerca de este electrodoméstico.** Esto incluye materiales tales como papel, plástico u objetos hechos de tela, tales como libros de cocina, recipientes de plástico o toallas, así mismo como líquidos inflamables. No almacene explosivos, tales como productos en aerosol dentro o cerca del electrodoméstico. Los materiales inflamables pueden explotar y ocasionar fuego o daños a la propiedad.
- **No deje a sus niños solos- Los niños no debe de ser dejados solos o sin supervisión en el área de uso de este electrodoméstico.** Nunca se les debe permitir sentarse o pararse en ninguna parte del electrodoméstico.
- **NO TOQUE LA SUPERFICIE DE LOS QUEMADORES O AREAS PROXIMAS A ESTOS, QUEMADORES INTERIORES DEL HORNO O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO ASI COMO EL CAJON CALENTADOR HASTA QUE NO ESTEN COMPLETAMENTE FRIOS.** Los quemadores tanto de superficie como del horno pueden estar calientes aun cuando las flamas no son visibles.. Las áreas cercanas a los quemadores pueden calentarse al punto de causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque o deje ningún objeto de tela o cualquier otro material inflamable en contacto con estas superficies hasta que estas estén completamente frías. Entre estas áreas podemos mencionar la superficie de cocinado, aperturas de ventilación, las superficies cerca de estas aperturas, puerta del horno y ventana.
- **Use la vestimenta adecuada- Ropa holgada o con algún tipo de colgije o adorno no debe de usarse mientras se haga uso del electrodoméstico.** No deje ropa o cualquier material inflamable en contacto con superficies calientes.
- **No utilice agua o harina para apagar un fuego producido por exceso de grasa. Para apagar el fuego utilice la cubierta de un sartén, bicarbonato de sodio, algún químico seco o espuma de tipo extinguidor.**
- **Cuando caliente grasa o aceites, vigile de cerca.** Las grasas y aceites pueden incendiarse si se les permite calentarse en exceso

**⚠ ADVERTENCIA** En caso de fuego o fuga de gas, asegurese de cerrar la válvula principal del gas.

- **Utilice únicamente guantes de cocina u horno secos. Guantes húmedos en contacto con superficies calientes pueden causar quemaduras debido al vapor.** No deje que los guantes toquen los elementos calientes. No utilice toallas o cualquier tela acolchada para tomar las cazuelas o sartenes en lugar de los guantes.
- **No caliente recipientes con comida si no han sido abiertos. La presión puede causar que el recipiente explote y causar graves lesiones.**
- **Retire la puerta del horno de toda estufa inutilizada si esta va a ser almacenada o destruida.**

**IMPORTANTE: No trate de utilizar este electrodoméstico durante un apagón de electricidad.** Si existe un apagón de electricidad, siempre apague el electrodoméstico. Si el aparato no es apagado y la electricidad se restablece, este comenzara a operar. Si se deja algún alimento sin vigilar este podría incendiarse Una vez que la electricidad se restablezca, reajuste el reloj y las funciones del electrodoméstico.

**⚠ ATENCION** Los controles electrónicos pueden dañarse debido a temperaturas frías. Cuando utilice su electrodoméstico por la primera vez o que este no haya sido utilizado por un largo periodo de tiempo, asegurese que este haya sido expuesto por lo menos por tres horas a temperaturas mayores a 0°C/32°F antes de conectarlo a la alimentación eléctrica.

### INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USO DE LA SUPERFICIE DE COCINADO

**⚠ ADVERTENCIA** Utilice el tamaño de flama apropiado.

Ajuste el tamaño de manera que no sobrepase el borde del sartén. El uso de utensilios mas pequeños expondrá parte de la flama al contacto directo, lo que puede incendiar la ropa. La utilización de utensilios de una talla proporcional a la del elemento aumentara además su eficiencia

**⚠ ADVERTENCIA** No utilice parrillas/rejillas superiores sobre las parrillas de fundición de cada quemador. Si usted utiliza estas parrillas puede generarse una combustión incompleta exponiéndose a emisiones de monóxido de carbono por arriba de los estándares permitidos. Esto puede ser dañino para su salud

- **Conozca cual de las perillas opera cada quemador de superficie.** Coloque un sartén con alimentos antes de encender el quemador y apague el quemador antes de remover el sartén.
- Siempre gire la perilla hacia la posición LITE cuando encienda los quemadores superiores. Visualmente verifique que el quemador se encuentre prendido. Después ajuste la flama de manera que no sobrepase el contorno del utensilio.
- **Utilice el tamaño correcto de sartén.** Esta unidad esta equipada con una o más quemadores de superficie de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan fondo plano lo suficientemente grande para cubrir el quemador. El uso de utensilios mas pequeños expondrá parte de la flama al contacto directo, lo que puede incendiar la ropa. La utilización de utensilios de una talla proporcional a la del elemento aumentara además su eficiencia
- **Las jaladeras de los utensilios deberán de girarse hacia el interior, sin sobrepasar los quemadores adyacentes** a fin de reducir los riesgos de quemaduras, de combustión y de derrames causados por el contacto involuntario con otro utensilio. Las jaladeras de los utensilios deberán de girarse hacia el interior, sin sobrepasar los quemadores adyacentes

# Instrucciones Importantes de Seguridad



- **Nunca deje los quemadores de superficie sin supervisión.** Los derrames pueden causar humo, los derrames de grasa son susceptibles a incendiarse fácilmente y los utensilios donde el contenido se evapore pueden fundirse.
- **Protectores:** No utilice papel aluminio para cubrir ninguna parte de su electrodoméstico. Utilice papel aluminio solamente para cubrir los alimentos durante su cocción tal y como se menciona en la recetas. Toda otra utilización de protectores o de papel aluminio son susceptibles a causar un choque eléctrico, fuego, o corto circuito.
- **Utensilios de Vidrio:** Dado a cambios bruscos de temperatura se pueden utilizar solamente ciertos utensilios en vidrio, en vitrocerámica, en cerámica o en barro sin riesgo de que estos se rompan. Verifique las recomendaciones del fabricante para la utilización de estos.
- **No utilice Rejillas o Insertos Asadores** sobre la superficie de la placa de cocina. De hacerlo podría generarse un incendio.
- **No utilice cubiertas de quemadores decorativas.** Si un quemador es accidentalmente prendido, la cubierta corre el riesgo de calentarse y eventualmente fundirse. Usted corre el riesgo de quemarse al tocar la cubierta. Además existe el riesgo de dañar la superficie de cocinado y de los quemadores si existiese un sobrecalentamiento de la cubierta. El aire además será bloqueado, lo que generara problemas de combustión.
- **Mantenga los ductos de ventilación sin obstrucción alguna.** El horno es ventilado por la parte central trasera. Tocar las superficies en estas áreas cuando el horno este en función puede causar quemaduras severas. Además no ponga objetos de plástico o sensibles al calor cerca de las ventilaciones. Estos objetos pueden derretirse o incendiarse.
- **Posición de las parrillas de Horno y parrillas de cajón (si esta equipado).** Siempre ponga sus parrillas de horno en el lugar deseado mientras el horno/cajón estén fríos. Remueva cualquier tipo de utensilio de las parrillas antes de remover la parrilla. Si la parrilla debe de ser desplazada mientras el horno este caliente, sea extremadamente cauteloso. Use guantes de horno y tome la parrilla con las dos manos para reposicionarla, No deje los guantes en contacto con los elementos calientes del horno o con el interior del horno.
- **No utilice el sartén asador sin el inserto de rejilla.** El sartén asador y la rejilla permiten que la grasa pase a través evitando el contacto con el calor del asador.
- **No cubra la rejilla del asador o el fondo del horno con papel aluminio.** La grasa y aceite expuestos pueden incendiarse.
- **No toque el foco de un horno caliente con un trapo húmedo.** Hacer esto puede causar que el foco se rompa. Desconecte el electrodoméstico o corte el suministro eléctrico hacia el electrodoméstico antes de remover y reemplazar el foco.

## PARA UNIDADES DE SUPERFICIES EN VITROCERAMICA SOLAMENTE

- **Nunca cocine sobre una superficie de vitrocerámica rota.** Si la superficie esta rota, las soluciones limpiadoras y los derrames pueden penetrar dentro de la unidad lo que puede descomponer la función de la unidad y crear un choque eléctrico. Comuníquese con un técnico calificado inmediatamente.
- **Limpie cuidadosamente la superficie de la cocina.** Si una esponja o trapo húmedo son utilizados para limpiar un derrame sobre la superficie caliente, ponga atención a fin de evitar que usted se quemé debido al vapor. Algunos limpiadores pueden generar humos nocivos para la salud, si estos se aplican sobre la superficie caliente.
- **Evite raspar o rasguñar la superficie vitrocerámica con objetos filosos.**

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USO DE SU HORNO

- **Sea cuidadoso al abrir la puerta del horno o el cajón calentador.** Párese a un costado del electrodoméstico cuando abra la puerta de un horno que este caliente. Deje el aire caliente o vapor circular antes de remover o reemplazar la comida en el horno.

## INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LIMPIEZA SU ELECTRODOMÉSTICO

- **Limpie su electrodoméstico de manera regular para mantener las partes libres de grasa que pueden causar fuego.** El ventilador de la campana y los filtros de grasa deben igualmente mantenerse limpios. No deje que la grasa se acumule. Los depósitos de grasa en el ventilador pueden incendiarse. Refiérase al fabricante del la campana para las instrucciones de limpieza. Cuando flamee algún alimento bajo la campana, encienda el ventilador.
- **Limpiadores/Aerosoles-** Siempre siga las recomendaciones de uso del fabricante. Este enterado que el exceso de residuos de los limpiadores y aerosoles pueden encenderse y causar daños y/o lesiones.

## MODELOS DE HORNOS CON AUTO-LIMPIEZA

- **Limpie en el ciclo de auto-limpieza solo las partes del electrodoméstico mencionadas en el Manual de Usuario.** Antes de usar el ciclo de auto limpieza del electrodoméstico, remueva el sartén asador y cualquier otro utensilio almacenado en el electrodoméstico.



## Important Safety Instructions

- **No utilice limpiadores de horno.** Ningún limpiador de horno o protector de cualquier tipo debe ser utilizado dentro o alrededor de cualquier parte del electrodoméstico.
- **No limpie el sello de la puerta del horno.** El sello de la puerta es esencial para un buen sellado. Tome los debidos cuidados para no mover o dañar el sello.
- **Retire las parrillas de horno.** El color de las parrillas del horno cambiara si se les deja en el horno durante el ciclo de auto limpieza.

### GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

**⚠ ATENCION** La salud de algunos pájaros es extremadamente sensible a las emisiones de humo generadas durante el ciclo de auto limpieza de cualquier horno. Mueva a sus pájaros a otro cuarto bien ventilado

#### NOTA IMPORTANTE DE SEGURIDAD

El acto «California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement» requiere que el Gobernador de California publique una lista de sustancias conocidas para el estado como causa de cáncer, defectos de nacimiento u otro daño reproductivo, y requiere que cualquier negocio avise a sus consumidores de la exposición potencial a dichas sustancias.

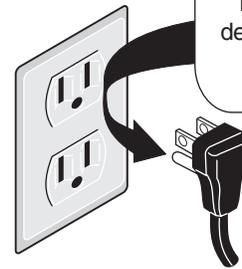
## Instrucciones para aterrizar el electrodoméstico

Por su seguridad personal, este electrodoméstico debe de ser aterrizado correctamente. Para máxima seguridad, el cable de alimentación debe de ser conectado en un tomacorriente que este debidamente polarizado y aterrizado. No utilice el electrodoméstico usando un adaptador no aterrizado o una extensión. Si el tomacorriente no aterrizado localizado en la pared es la única toma eléctrica disponible es la responsabilidad del usuario de remplazarlo por un tomacorriente debidamente aterrizado instalado por un electricista calificado.

Lea las instrucciones de instalación incluidas con este electrodoméstico para referencia a las instrucciones de instalación.

**⚠ ADVERTENCIA** Este electrodoméstico esta equipado con una clavija de triple Terminal aterrizada para su protección a un choque eléctrico y debe de ser conectada directamente en un tomacorriente debidamente aterrizado. NO corte o remueva la terminal de tierra de esta clavija.

Enchufe de pared a tierra



No debe, bajo ninguna circunstancia cortar, retirar o hacer una derivación a la tercera pata del cable de encendido.

Cable de encendido con enchufe de 3 patas a tierra

**⚠ ADVERTENCIA** Pare evitar cualquier choque eléctrico o peligro de incendio. NO utilice ningún tipo de adaptador no aterrizado, una extensión o corte la Terminal de tierra del cable de alimentación eléctrica. El ignorar esta advertencia puede causar graves lesiones, fuego o la muerte.

## Conversión a Gas LP

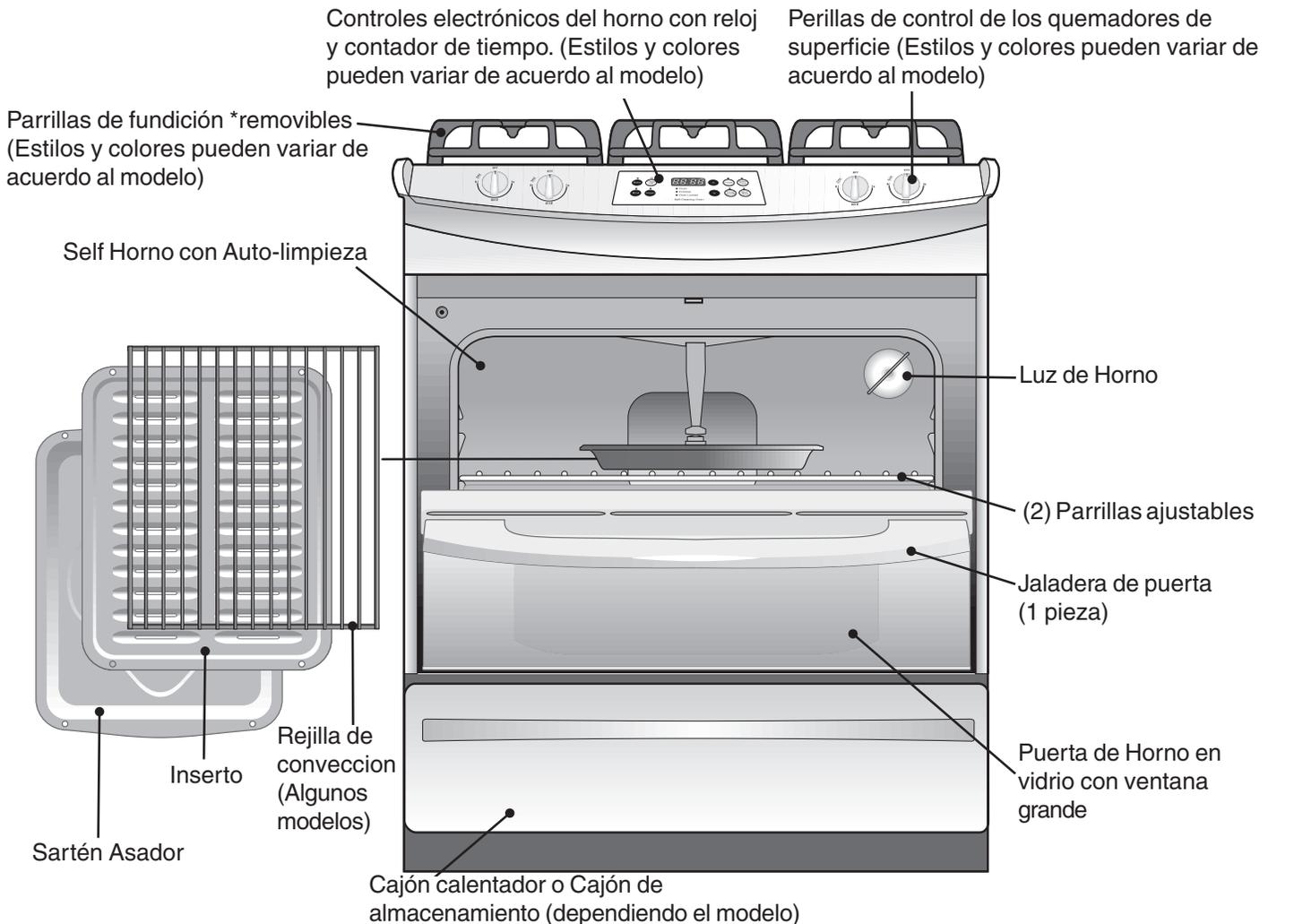
La estufa a gas natural esta diseñada de manera que le permite al usuario convertir su utilización a Gas LP.

Si es necesario convertir a Gas LP, contacte el centro de servicio para asistencia. El kit de conversión LP viene incluido con esta estufa y se encuentra localizado en el panel derecho (lado derecho) de la estufa. Antes de instalar el kit asegurese de seguir cuidadosamente las instrucciones de instalación.

**⚠ ADVERTENCIA** Lesiones personales o la muerte debido a un choque eléctrico pueden ocurrir si la estufa no es debidamente instalada por personal calificado (instalador o electricista)

**⚠ ATENCION** Cualquier cambio, conversión que sean requeridas para que este electrodoméstico opere satisfactoriamente debe de hacerse a través de un Centro de Servicio autorizado.

# Características en un vistazo



## Ventilación de Horno

9500 BTU o 12000 BTU quemador sellado (Convertible a Gas LP)

5000 BTU quemador sellado (Convertible a Gas LP)



9500 BTU quemador sellado (Convertible a Gas LP)

12000 BTU quemador sellado (Convertible a Gas LP)

## Ventilación de Horno

12000BTU o 14000 BTU quemador sellado (Convertible a Gas LP)

5000 BTU quemador sellado (Convertible a Gas LP)



9500 BTU quemador sellado (Convertible a Gas LP)

16000 BTU quemador sellado (Convertible a Gas LP)

## Ventilación de Horno

14000 BTU quemador sellado (Convertible a Gas LP)

5000 BTU quemador sellado (Convertible a Gas LP)



9500 BTU quemador sellado (Convertible a Gas LP)

16000 BTU quemador sellado (Convertible a Gas LP)

**Nota: Las características de su electrodoméstico pueden variar de acuerdo al modelo**

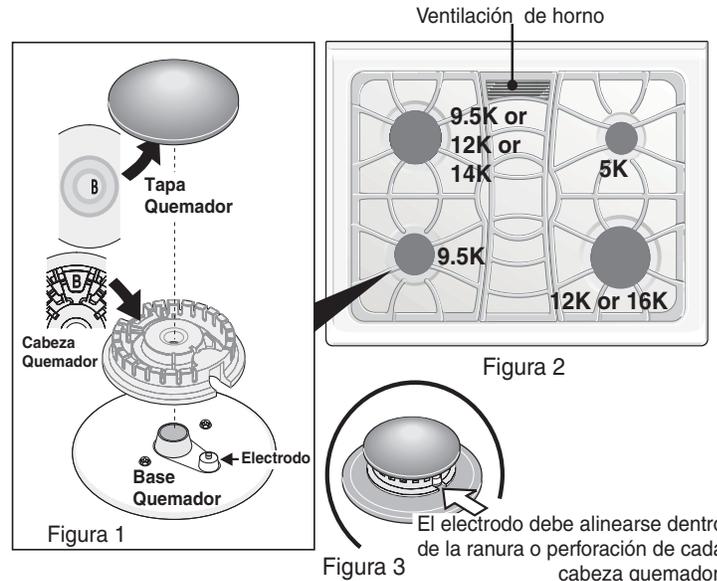


## Ajuste de los Controles de Superficie

### Ensamble de la cabeza de los quemadores, tapas quemador y parrillas de fundición

Es muy importante de asegurarse que todos las piezas; (cabeza quemador, tapas quemador y parrillas de fundición) se instalen adecuadamente y en las posiciones correctas

1. Remueva todo el empaque y cintas de la superficie del electrodoméstico (placa superior). Remueva todas las tapas y cabezas de los quemadores.
2. Tire todo el material de empaque localizado debajo de las cabezas quemador (si aplica)
3. Para remplazar las cabezas y tapas quemador, empareje (haga que coincidan) las letras localizadas debajo las tapas quemador con las letras localizadas al interior de la cabeza quemador. (Figura numero 1)
4. Empareje la base quemador, con la cabeza y tapa quemador. (Vea Figura numero 1) Reemplace la cabeza quemador y tapa quemador de la superficie (Vea Figura numero 2). Cuidadosamente alinie los electodos dentro de la ranura o perforación de cada cabeza quemador. (Figura numero 3). Nota: Las cabezas quemador deben de asentarse perfectamente sobre la base quemador .
5. Ponga la cubierta de ventilación removible sobre la ventilación fija de horno.
6. Retire el empaque de las parrillas de fundición y pongalas sobre la cubierta.



**RECUERDE: No permita que cualquier derrame, comida, agentes limpiadores o cualquier otro material entre dentro de la abertura de la esprea.** Siempre mantenga las tapas quemador y las cabezas de quemador en su debida posición cuando los quemadores estén en uso.

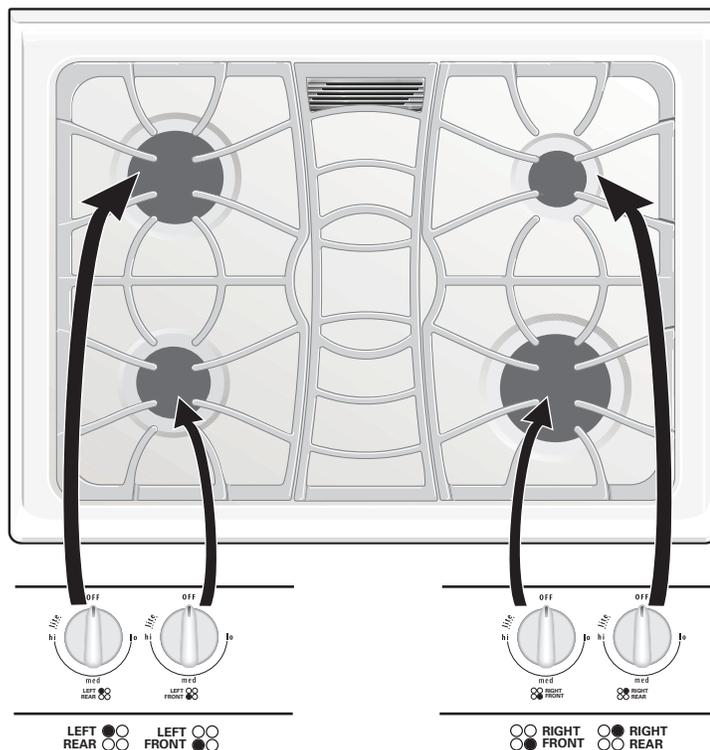


Figura 4

### Localización de los Controles de los Quemadores a Gas

Su estufa viene equipada con quemadores de superficie a gas con diferentes niveles de BTU. La capacidad de calentar los alimentos rápidamente y en grandes volúmenes aumenta cuando el tamaño de quemador aumenta.

El quemador pequeño **SIMMER** es ideal para sazonar salsas. Este quemador esta localizado atrás a la derecha . (Vea Figura 2)

El quemador **ESTANDARD** puede utilizarse para la mayoría de las necesidades de coccion. Los quemadores estándares están localizados en el lado izquierdo (parte trasera y delantera) \*algunos modelos. (Vea Figura 2)

Los quemadores **POWER** son los ideales para lograr que grandes cantidades de líquidos se calienten rápidamente o para cocinar grandes cantidades de alimentos. Los quemadores **POWER** están localizados al frente del lado derecho o en la parte izquierda trasera (algunos modelos) (Vea Figura 2).

Sin importar el tamaño, utilice siempre sartenes y ollas que sean adecuadas al tipo y cantidad de alimentos a preparar. Seleccione un quemador y tamaño de la flama de acuerdo al sartén de su elección. Nunca permita que las flamas excedan el perímetro del sartén.

# Ajuste de los Controles de Superficie

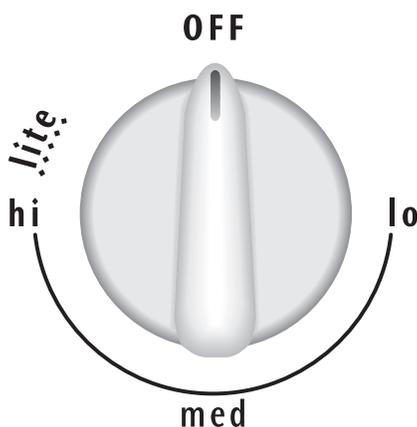


Figura 1

## Operando los controles a Gas

1. Coloque un utensilio de cocina de la dimensión apropiada sobre el quemador
2. Presione y gire la perilla en sentido de las manecillas del reloj fuera de la posición OFF
3. Deje de presionar la perilla y gire hacia la posición LITE (Vea Figura numero 1).  
Nota: Las cuatro bujías harán chispa al mismo tiempo, sin embargo solamente el quemador que usted esta prendiendo se encenderá para ajustar el elemento a la temperatura deseada.
4. Visualmente verifique que el quemador genere una flama
5. Gire la perilla en sentido contrario a las manecillas del reloj para seleccionar el tamaño de flama deseado. Las perillas no debe de ajustarse a un ajuste en particular. Use el indicador de la perilla para ajustar la flama de acuerdo a sus necesidades. NO cocine con la perilla en la posición LITE (La bujía electrónica continuara chispeando si se deja la perilla en esta posición).

**⚠ ATENCION** No deposite ningún objeto como saleros, pimenteros, soportes de cucharas o empaques de plástico sobre la superficie de la cocina mientras este en funcionamiento. Estos objetos pueden incendiarse o fundirse. Las jaladeras, servilletas y cucharas de madera pueden también incendiarse si están muy próximas a los elementos.

Si llegara a haber un corte de la energía, los quemadores podrán encenderse manualmente. Para prender el quemador, sostenga un cerillo prendido junto a la cabeza del quemador, lentamente gire la perilla a la posición LITE. Después de que el quemador prenda gire la perilla al ajuste deseado. Sea cuidadoso cuando prenda manualmente los quemadores.

## Ajustando la Flama de los Quemadores



En su generalidad se recomienda comenzar la cocción siempre por la intensidad más alta y reducir al final de la cocción. Utilice las recomendaciones aquí indicadas como guía para determinar el tamaño correcto de la flama para los diversos tipos de cocción. El tamaño, espesor y tipo de utensilios utilizados influirán en el ajuste necesario para obtener buenos resultados culinarios.

### Tamaño de la Flama

Flama Alta  
Flama Mediana  
Flama pequeña

### Tipo de Cocción

Para comenzar la cocción, hervir líquidos, asar  
Mantener un hervor constante, espesar salsas y cocer a vapor  
Mantener la cocción de los alimentos, sazonar

Nunca permita que la flama exceda el perímetro del utensilio de cocina. Una flama muy alta simplemente desperdicia calor y energía así como incrementa el riesgo de quemaduras.

**Para freír en grandes cantidades de aceite-** utilice un termómetro y ajuste la perilla de acuerdo a la temperatura que se requiera. Si el aceite esta muy frío, los alimentos absorberán la grasa y quedaran con una textura grasosa. Si el aceite esta muy caliente, los alimentos se freirán muy rápido en la parte exterior dejando el interior crudo. No intente freír grandes cantidades de alimentos al mismo tiempo ya que los alimentos no se freirán apropiadamente.

**Nota:** Los ajustes mencionados están basados con la utilización de sartenes en metal o aluminio de calibre medio. Los ajustes podrán variar de acuerdo al tipo de utensilios que se utilicen. El color de la flama es la clave para el ajuste correcto del quemador. Una buena flama es clara, azul y difícilmente visible en un cuarto debidamente iluminado. Cada cono de la flama debe de ser constante y brillante. Ajuste o limpie su quemador si la flama es amarilla o naranja.

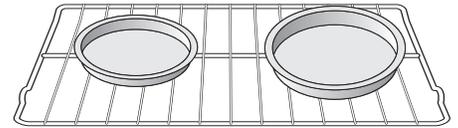


## Antes de Ajustar los Controles del Horno

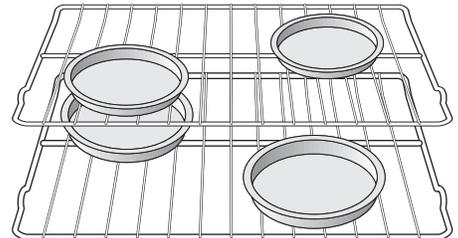
### Circulación de Aire en el Horno

Para los mejores resultados de horneado y circulación de aire permita 2"-4" (5-10 cm.) alrededor de los moldes para la correcta circulación de aire, asegúrese que los moldes y cazuelas no se toquen entre ellos, no toquen la puerta del horno o los laterales o fondo de la cavidad de horno. El aire caliente debe circular alrededor de los moldes y refractarios en el horno para lograr un calor uniforme en los alimentos.

**⚠ ATENCION** Algunos modelos están equipados con ventilador que funciona durante el ciclo de horneado y auto-limpieza para mantener todos los componentes del horno a una temperatura fría. El ventilador puede seguir funcionando aun si el horno a ha sido apagado, hasta que los componentes de hayan enfriado



1 Parrilla del Horno



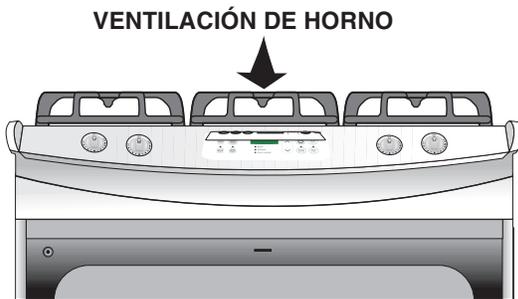
Varias Parrillas del Horno

### Arreglando las Parrillas de Horno

SIEMPRE ARREGLE LAS PARRILLAS DEL HORNO CUANDO EL HORNO ESTE FRIO (PREVIO A LA OPERACION DEL HORNO). Utilice siempre guantes de hornos cuando use su horno.

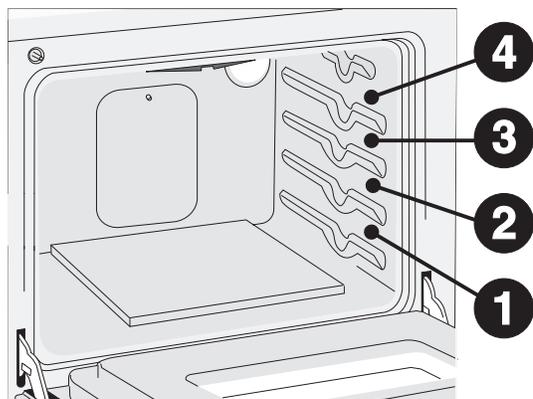
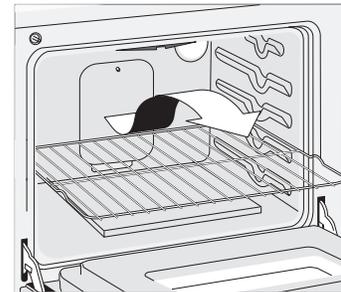
#### Localización de la ventilación de horno

La ventilación del horno esta localizada al centro y en la parte trasera de la cubierta. Cuando el horno esta encendido, aire tibio sale a través de esta ventilación. Esta ventilación es necesaria para la correcta circulación de aire en el horno y para los buenos resultados del horneado.



#### Para Quitar y Colocar las Parrillas del Horno

**Para remover una parrilla de horno**, jale la parrilla hasta que tope. Levante el frente de la parrilla y deslice hacia afuera. **Para reemplazar una parrilla de horno**, inserte la parrilla en las correderas de las paredes del horno. Levante el frente de la parrilla y deslice la parrilla hacia al fondo para fijarla en su lugar.



### RECOMENDACIONES PARA LA POSICION DE LAS PARRILLAS DE HORNO PARA HORNEADO, ASADO Y ROSTIZADO

Alimento	Posición de la Parrilla
Asar carne, pollo o pescado	3 o 4
Galletas, pasteles, tartas, bizcochos, mantecadas	2 o 3
Tartas (pays) congeladas, pastel de ángel, pan, Guisados o pequeños cortes de carne o aves	1 o 2
Pavo, Asado o Jamón	1

NOTA: Sea cuidadoso al remover los alimentos del horno



## Ajustando los Controles del Horno

Ver la Guía de Controles Electrónicos.

# Ajustando los Controles del Cajón Calentador (Si equipado)



## Ubicación de la Parrilla del cajón Calentador (Warm & Ready™)

La Parrilla se puede usar de 2 formas:

- En posición levantada para alimentos de tamaño pequeño que se puedan colocar tanto debajo como sobre la parrilla (Por ejemplo: panecillos o bizcochos sobre la parrilla y un guisado debajo de la parrilla)
- En la posición acostada le permite colocar alimentos ligeros y vajilla vacía en la parrilla (Por ejemplo: panecillos o pasteles y platos de servir)

Coloque la parrilla del cajón calentador en cualquiera de las posiciones indicadas a continuación (Figura 1)



Figura 1

## Ajuste y Operación del cajón Calentador

El propósito del cajón calentador es de mantener los alimentos que ya han sido preparados calientes es decir a la temperatura ideal para servir. Siempre comience con alimentos calientes. No se recomienda utilizar el cajón para calentar alimentos fríos. Cualquier alimento que se ponga en el cajón debe de estar cubierto por una tapa para mantener la calidad de los alimentos o bien cubierto con un papel aluminio. Para mejores resultados, cuando caliente repostería o panes, la tapa deberá de tener un orificio para permitir que la humedad escape. **No utilice película de plástico para cubrir los alimentos.** El plástico se puede derretir dentro del cajón y será difícil de limpiar. Utilice solamente platos, sartenes, utensilios recomendados para uso dentro de un horno.

**¡ATENCIÓN!** Siempre utilice guantes de cocina cuando remueva los alimentos del cajón ya que los platos estarán calientes.

## Selección de La Temperatura del cajón Calentador

Refiérase a la tabla siguiente para el ajuste recomendado para el cajón calentador (Figura 2). Si algún tipo de alimento no esta incluido en la lista, comience por el nivel medio y ajuste si es necesario. La mayoría de los alimentos pueden mantenerse a temperatura ideal para servir usando el nivel medio. Si desea que sus alimentos queden mas crujientes retire la tapa o papel aluminio. Cuando se debe mantener caliente una combinación de alimentos (Por Ejemplo: carne con dos tipos de verduras y pan), ajuste a temperatura alta HI. Para evitar pérdida de calor, no abra el cajón mientras esté en uso.

Tabla de Ajustes recomendables para Alimentos en el cajón Calentador

Food Item	Setting
Bacon	HI
Hamburger Patties	HI
Poultry	HI
Pork Chops	HI
Fried Foods	HI
Pizza	HI
Gravies	MED
Casseroles	MED
Eggs	MED
Roasts (Beef, Pork, Lamb)	MED
Vegetables	MED
Biscuits	MED
Rolls, hard	MED
Pastries	MED
Rolls (soft)	LO
Empty Dinner Plates	LO

Figura 2

## Para Ajustar el cajón Calentador

El control e indicador luminoso del cajón Calentador están localizados en el panel de control. Las temperaturas son aproximadas y están identificadas por **HI** (alto), **MED** (medio) y **LO** (bajo)

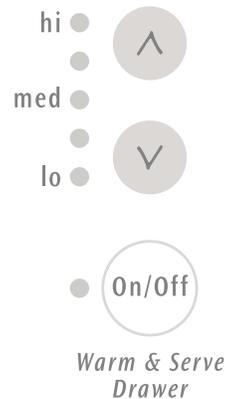
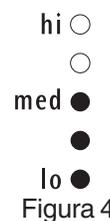
1. Presione la tecla en el panel de control para el cajón. El indicador luminoso del cajón comenzara a parpadear. Nota: Si no se presiona ninguna otra tecla durante los siguientes 25 segundos para ajustar la potencia, el ajuste se anulara.

2. Presione una vez para encender el nivel de potencia a HI. (Vea Figura 3) o para encender el nivel de potencia a LO (Vea figura 5). El indicador luminoso del cajón localizada arriba de la tecla dejara de parpadear y se mantendrá prendida.

3. Cada tecla o incrementara o disminuirá el nivel de potencia. El cajón calentador tiene cinco niveles de alto HI (Vea Figura 3) a nivel medio MED (Vea Figura 4) a bajo LO (Vea Figura 5). Nota: Para mejores resultados, precaliente el cajón antes de meter sus alimentos. Un cajón vacío toma aproximadamente 15 minutos en calentarse. El nivel se podrá ajustar en cualquier momento.

4. Cuando los alimentos están listos para servirse, presione la tecla una vez para apagar el cajón. El indicador luminoso del cajón se apagara.

**Nota: El cajón calentador no puede funcionar durante un ciclo de autolimpieza.**





## Información de Cocinado

### Horneado

Para los mejores resultados de horneado, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, pasteles, pays o pastisseries, etc. No hay necesidad de precalentar el horno para rostizar carne u hornear cazuelas.

El tiempo de horneado y temperaturas necesarias para hornear pueden variar ligeramente de las utilizadas en su anterior electrodoméstico.

**Tabla de Problemas de Horneado y Soluciones**

Problemas de Horneado	Causas	Correcciones
<b>Fondo de Galletas y bisquets quemados</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Las galletas y bisquets fueron puestos en el horno antes de que el tiempo de precalentado estuviese completo.</li> <li>Exceso en las parrillas de horno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permita al horno de precalentarse a la temperatura seleccionada antes de poner los alimentos.</li> <li>Escoja moldes que permitan de 5.1 cm. a 10.2 cm. (2" a 4") de espacio de aire en todos los lados cuando se coloquen en el horno.</li> <li>Utilice un charola de horneado de aluminio , peso-medio.</li> </ul>
<b>Pasteles muy oscuros ya sea en el fondo o en la parte superior</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Los moldes oscuros absorben el calor demasiado rápido.</li> <li>El pastel fue puesto en el horno antes de que el tiempo de precalentado estuviese completo.</li> <li>La posición es muy alta o muy baja.</li> <li>Horno muy caliente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Permita al horno precalentarse a la temperatura seleccionada antes de poner los alimentos.</li> <li>Utilice la posición correcta de las parrillas.</li> <li>Ajuste la temperatura del horno, disminuyendo 25°F/ 12°C del ajuste recomendado</li> </ul>
<b>Pasteles crudos del centro</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Horno muy caliente.</li> <li>Tamaño del molde incorrecto.</li> <li>El molde no se encuentra centrado en el horno.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste la temperatura del horno, disminuyendo 25°F/ 12°C del ajuste recomendado.</li> <li>Use el tamaño de molde recomendado en su receta.</li> <li>Utilice la posición correcta de las parrillas, ponga su molde dejando 5.1 cm. a 10,2 cm. de espacio en todos los lados del molde.</li> </ul>
<b>Pasteles desnivelados</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Su horno no esta nivelado.</li> <li>El molde se encuentra muy cerca a los paneles del horno o exceso de moldes en las parrillas.</li> <li>Molde curvo.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ponga una taza medidora llena de agua en el centro del horno. Si el nivel del agua no esta nivelado, vea si sus instrucciones de instalación para nivelar su horno.</li> <li>Asegurese de dejar 5.1 cm. a 10,2 cm. (2" a 4") de espacio en todos los lados de cada molde en el horno.</li> <li>No utilice moldes que estén curvos.</li> </ul>
<b>Alimentos no cocidos cuando el tiempo de cocción ya termino.</b> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Horno frío.</li> <li>Exceso de alimentos en el horno.</li> <li>La puerta del horno fue abierta frecuentemente.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ajuste la temperatura del horno, aumentando 25°F/ 12°C del ajuste sugerido y hornee de acuerdo al tiempo recomendado.</li> <li>segurese de remover todos los moldes del horno a excepción de lo que se usaran para hornear.</li> <li>Abra la puerta del horno únicamente después de</li> </ul>



## Asado

Asado es un método de cocinar tiernos cortes de carne por medio de calor directo bajo un elemento asador del horno.

## Precaentado

Se recomienda precalentar el horno cuando se busca un término medio en la carne o casi crudo. (Remueva el sartén asador antes de precalentar el horno. Los alimentos se pegaran si se ponen directamente en contacto con el metal caliente.) Para precalentar, ajuste el control(es) a ASADO como se muestra en la guía del usuario. Espere a que el elemento se ponga rojo-caliente, habitualmente toma 2 minutos este proceso. Precalentar no es necesario para asar la carne en término bien cocido.

## Para Asar

Ase de un lado hasta que los alimentos tomen un color café; voltee y cocine el otro lado. Condimente y sirva. Siempre jale la parrilla del horno hasta el tope antes de voltear o retirar los alimentos del sartén asador.

## Determine Tiempo de Asado

El tiempo de asado puede variar, así que vigile sus alimentos. El tiempo no solo depende de la distancia del elemento, si no en el espesor y edad de la carne, contenido de grasa y término de cocción preferido. El primer lado normalmente requiere unos minutos más que el segundo lado. Carnes congeladas también requieren de tiempo adicional.

## Tips de Asado

El sartén asador y su rejilla permiten que la grasa pase al sartén manteniéndola alejada del calor del asador.

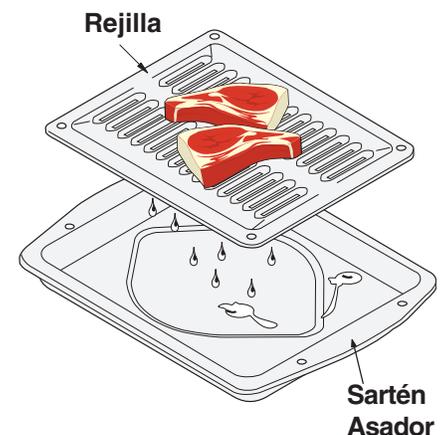
**NO UTILICE EL SARTEN ASADOR SIN SU REJILLA. NO CUBRA la rejilla con papel aluminio. La grasa expuesta a temperaturas altas puede incendiarse.**

**⚠ ATENCION** En caso de fuego, cierre la puerta del horno y apague su horno de empote. Si el fuego continúa, arroje bicarbonato de sodio al fuego o use un extinguidor. NO arroje agua o harina al fuego. La harina puede ser explosiva.

## Tips de limpieza del Asador:

Para hacer la limpieza más sencilla, ponga una hoja de papel aluminio en el fondo del sartén asador. NO cubra la rejilla-parrilla con el papel aluminio. Para prevenir que la grasa se cocine, remueva el sartén asador tan pronto la cocción haya terminado. Utilice guantes de horno porque el sartén asador se encontrara extremadamente caliente. Tire la grasa y sumerja el sartén en agua CALIENTE y jabonosa.

Limpie su sartén asador lo antes posible después de cada uso. Si fuese necesario, utilice fibras de acero y jabón. El tallar en exageración su sartén podría ocasionar rasguños en el acabado.





## Cuidado y Limpieza

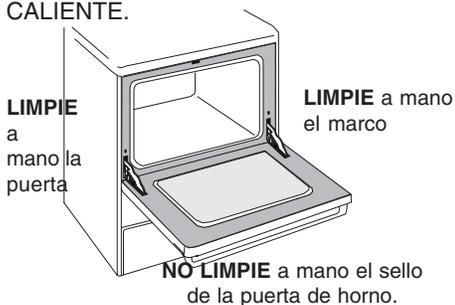
### Auto-limpieza (algunos modelos)

**⚠ ATENCION** Durante el ciclo de auto-limpieza, la parte exterior de la pared del horno puede calentarse en exceso para el tacto. **NO deje ningún niño sin vigilancia cerca del electrodoméstico.**

**⚠ ATENCION** La salud de algunos pájaros es extremadamente sensible a los emisiones de humo generadas durante el ciclo de auto limpieza de cualquier horno de empotrar. Mueva a sus pájaros a otro cuarto bien ventilado

**⚠ ATENCION** Nunca recubra las paredes, parrillas, fondo o cualquier otra parte del horno con papel aluminio. Hacer esto causara problemas en la distribución del calor, pobre calidad de horneado y danos permanentes al interior del horno. (El papel aluminio puede derretirse hacia el interior de las superficies del horno).

**⚠ ATENCION** No force la puerta del horno para abrirla. Esto puede dañar el sistema de cerrado automático. Tome sus precauciones cuando abra la puerta del horno después de un ciclo de auto-limpieza. El horno puede estar aun **MUY CALIENTE**.



NOTA: Vea información adicional acerca de la limpieza para la puerta de horno en la sección, **Cuidado General y Limpieza**.

**⚠ ATENCION** Los elementos de horneado y asado podrán parecer estar fríos después de haber sido apagados. Los elementos pueden estar aun calientes y causar quemaduras si son tocados antes de que estén completamente fríos, permitan que se enfríen.

### Que hay que esperar durante el ciclo de auto-limpieza

Mientras el horno este en operación, el horno se calienta a temperaturas mucho mas altas que las utilizadas para la cocción de los alimentos. El sonido de expansión o contracción del metal son normales. El olor también es normal ya que los residuos de los alimentos son removidos. Algo de humo podrá salir a través de la ventilación del horno.

Si grandes residuos de alimentos no fueron previamente eliminados antes del ciclo de auto-limpieza, estos podrán causar flamas, causar más humo y olor del normal. Esto es normal y seguro, no debe de alarmarse. Si existe la posibilidad utilice un ventilador durante el ciclo de auto-limpieza.

### Para ajustar el ciclo de Auto-limpieza

Refiérase a la guía de controles del horno para ajuste de ciclos de auto-limpieza.

### Horno con auto-limpieza

Un horno con auto-limpieza se limpia por si solo con temperaturas altas (temperaturas superiores a las de cocinado) las cuales eliminan por completo los residuos de grasa y alimentos o los reduce a una fina capa de cenizas las cuales usted puede limpiar con un trapo húmedo.

#### Por favor siga las siguientes precauciones de limpieza:

- Permita al horno enfriarse antes de limpiarlo
- Utilice guantes de goma cuando se limpie cualquier parte exterior del horno.
- **NO LIMPIE** el gasket de la puerta del horno. El sello esta hecho de un material tejido, el cual es esencial para el buen sellado. Tome sus precauciones para no frotar, maltratar o remover este sello.
- **NO UTILICE** ningún material de limpieza en el sello de la puerta del horno, hacerlo podría cuasar daños.
- **Remueva el sartén y rejilla asador, todos los utensilios y papel aluminio. Estos objetos no toleran las altas temperaturas del ciclo de auto-limpieza.**
- Las parrillas de horno no necesitan ser removidas, Si las parrillas son limpiadas durante el ciclo de auto-limpieza, el color cambiara ligeramente a azul y el acabado será un poco mate. Después de que el ciclo de auto limpieza sea completado y el horno se enfríe, frote los costados de las parrillas con un pedazo de papel encerado o con un trapo que contenga un poco de aceite para ensaladas (esto hará que las parrillas de deslicen fácilmente a su posición normal).
- **Remueva cualquier exceso de residuos** en la cavidad del horno **antes** de comenzar el ciclo de auto-limpieza. Para limpiar, use agua jabonosa y un trapo. El exceso de residuos puede causar exceso de humo o fuego cuando se encuentran a altas temperaturas. **NO PERMITA** que derrames de alimentos con un alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, jugo de fruta o rellenos de pays) permanezcan en la superficie ya que podrían dejar manchas aun después de la limpieza.
- Limpie cualquier residuo o mancha del marco del horno, el contorno exterior de la puerta a partir del sello, y el área central de la parte baja de la puerta. Estas áreas se calientan suficientemente para quemar cualquier residuo. Limpie con agua y jabón.

NOTA: Antes de activar el ciclo de auto limpieza, cualquier derrame en el fondo del horno deberá ser removido.

Algunos modelos tienen un elemento de horneado expuesto en la parte baja de la cavidad de horno. En estos modelos los elementos fueron diseñados para permitir inclinarlos hacia arriba usando su mano tomando por el frente el elemento. Esto le permitirá tener un fácil acceso al fondo del horno para limpiarlo. Tome sus precauciones para no levantar mas de 4 a 5 pulgadas de la posición normal del elemento.

# Cuidado y Limpieza

(Cuadro de limpieza)



## Superficies

## Como limpiar

### Aluminio (Molduras) y Vinil

Utilice agua caliente jabonosa y un trapo. Seque con un trapo seco.

### Vidrio, Partes pintadas o plásticas, partes de la estructura y molduras decorativas

Para limpieza general, use agua caliente y jabonosa junto con un trapo o use una solución de vinagre y agua 50/50. Enjuague con un trapo húmedo y agua, seque y frote con trapo. NO utilice limpiadores abrasivos en ninguno de los materiales aquí mencionados ya que pueden causar rasguños. Limpiadores para vidrio pueden ser utilizados si se rocía un trapo con el limpiador y se frota el vidrio de la puerta. NO rocíe directamente este tipo de limpiadores en el panel de control. No utilice grandes cantidades de agua, un exceso de agua podría dañar su electrodoméstico. No utilice otro tipo de limpiadores abrasivos, fibras o toallas de papel ya que podrían dañar los acabados de estas partes. Limpie el panel de control después de cada utilización. Antes de limpiar el panel de control asegurese de poner las perillas en posición «OFF» y retire las perillas simplemente jalando hacia arriba del vástago. Para colocar las perillas después de la limpieza, alinee la forma de la cavidad del la perilla con la del vástago

### Panel de Control

*Limpie el panel de control después de cada utilización.* Antes de limpiar el panel de control asegurese de poner las perillas en posición «OFF» y retire las perillas simplemente jalando hacia arriba. Limpie con un trapo y agua caliente y jabonosa. Asegurese de retirar el exceso de agua del trapo antes de pasarlo sobre el panel y cerca de la posición de las perillas. Un exceso de agua podría dañar su electrodoméstico. Para colocar las perillas después de la limpieza, alinee la forma de la cavidad del la perilla con la del vástago.

### Esmalte porcelanizado. Parrillas de Fundición, Sartén Asador, Marco de Puertas, Cavidad

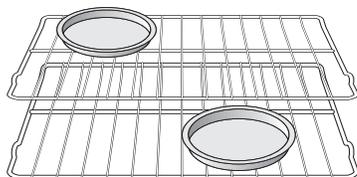
Limpie las parrillas, sartén asador y rejilla asador en la lava-vajillas y seque una vez que el ciclo de limpieza termine. Si las manchas persisten siga las siguientes instrucciones.

Talle suavemente con una fibra jabonosa para remover la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua limpia y amonia. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel húmeda con amonia durante 30-40 minutos. Enjuague con agua limpia y un trapo húmedo, después talle con una fibra jabonosa. Enjuague y seque con trapo húmedo. Remueva todo tipo de limpiador de las partes esmaltadas ya que si quedan residuos estos podrían dañar las partes una vez que se caliente el horno. NO utilice limpiadores de horno en spray.

### Acero Inoxidable Puerta del Horno, cajón y molduras decorativas.

Limpie el acero inoxidable con agua caliente y jabonosa junto con una esponja para trastes. Enjuague con agua limpia y un trapo. NO utilice limpiadores con alta concentración de cloruros o cloro. No utilice limpiadores abrasivos para tallar manchas. Solo use limpiadores que estén designados específicamente a la limpieza de acero inoxidable tales como «Stainless Steel Magic» o productos similares. Asegurese siempre de enjuagar todos los limpiadores ya que manchas azulosas puede aparecer una vez que se caliente el horno y estas no se podrán remover.

### Parrillas de horno



Las parrillas de horno se deben retirar del horno durante el ciclo de auto limpieza siguiendo las instrucciones «Arreglando las Parrillas del Horno» de la sección **Ventilación de Horno y Parrillas** Cuando las retire, limpie utilizando un limpiador semi abrasivo siguiendo las instrucciones del producto. Enjuague con agua limpia y seque. Después la limpieza frote los costados de las parrillas con un pedazo de papel encerado o con un trapo que contenga un poco de aceite para ensaladas o aceite para bebes (esto hará que las parrillas de deslicen fácilmente a su posición normal).

### Puerta del horno



Use soap & water to thoroughly clean the top, sides and front of the oven door. Rinse well. You may use a glass cleaner on the outside glass of the oven door. **DO NOT** immerse the door in water. **DO NOT spray or allow water or the glass cleaner to enter the door vents.** DO NOT use oven cleaners, cleaning powders or any harsh abrasive cleaning materials on the outside of the oven door.

**DO NOT** clean the oven door gasket. The oven door gasket is made of a woven material, on Self-Cleaning models, which is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or remove this gasket.



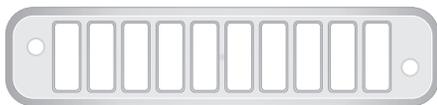
## Cuidado y Limpieza

### Limpiando la cubierta, Cabezas de Quemador, Tapas y Parrillas de Fundición

Esta cubierta esta diseñada para facilitar su limpieza. Gracias a que los quemadores de gas están sellados, la limpieza se facilita cuando los derrames son removidos inmediatamente.

La cubierta, cabezas de quemador y tapas deben de limpiarse con frecuencia. Mantener las cabezas de los quemadores en buen estado evitaran un mal encendido o flamas no uniformes. Refiérase a las siguientes instrucciones:

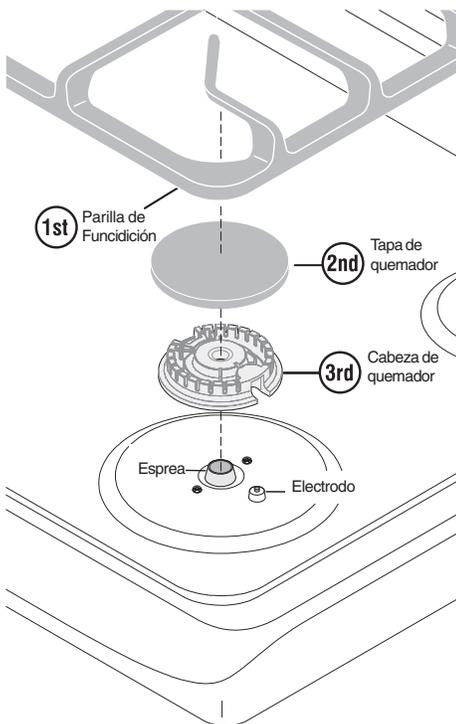
**LA CUBIERTA NO PUEDE SER REMOVIDA**, No intente removerla o levantar la cubierta



**LA VENTILACION DE HORNO FIJA NO PUEDE SER REMOVIDA**, No intente remover la ventilación

**¡ATENCIÓN** Sea cuidadoso al remplazar las tapas quemador de manera de no dañar los electrodos. Esto puede causar retardo de encendido o evitar que el quemador encienda.

**¡ATENCIÓN** Cualquier cambio, adición de materiales o conversión que se requiera de manera que electrodoméstico funcione satisfactoriamente deberá de realizarse por un centro de servicio autorizado.



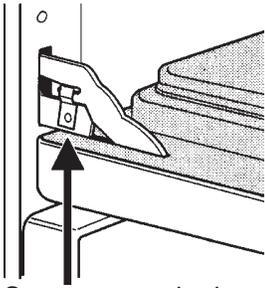
**Para remover y remplazar las tapas y cabezas de los quemadores.** Remueva en el siguiente orden (1ero) La parrilla de fundición, (2do) La tapa quemador y (3ero) la cabeza quemador. Haga el mismo procedimiento a la inversa para instalar.

**NO remueva ninguna de las partes de la cubierta hasta que este completamente fria y sea seguro manipular las partes. No opere los quemadores sin las cabezas o tapas de los quemadores debidamente instaladas.**

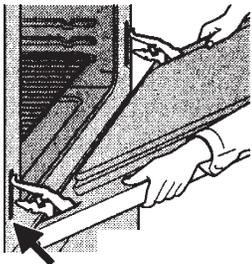
**Para limpiar las tapas y cabezas.** Utilice una fibra jabonosa o un limpiador semi abrasivo para limpiar la superficie de las cabezas y de las tapas. Las ranuras alrededor de la cabeza del quemador debe de limpiarse frecuentemente. Si hubiera algún tipo de residuo en estas ranuras, utilice un pequeño alambre o aguja para limpiar las ranuras. Para lograr un flujo de gas correcto y el encendido del quemador- **NO PERMITA QUE NINGUN TIPO DE DERRAMES, ALIMENTOS, LIMPIADORES O CUALQUIER OTRO MATERIAL ENTRE EN LA ORIFICIO DE LA ESPREA. SIEMPRE** coloque debidamente las tapas y cabezas de quemador cuando el quemador este operando.

**Para limpiar las parrillas de fundición.** Las parrillas se pueden lavar dentro de la lava-vajillas. Remueva cualquier exceso de suciedad antes de meterlas a su lava-vajillas.

**Para Limpiar la Cubierta y las áreas cercanas.** Si hay derrames en las áreas con cierta profundidad absorba los derrames con un trapo. Enjuague con un trapo limpio y seque. No utilice ningún limpiador abrasivo o materiales ásperos en la cubierta, estos pueden rayar la porcelana. Enjuague por completo cualquier limpiador suave de la superficie de la cubierta o de la porcelana ya que esta podría dañarse al momento de calentarse. **NO** rocíe limpiadores de horno en la cubierta.

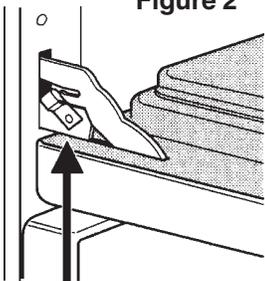


Seguro enganchado para remover la puerta - **Figure 1**

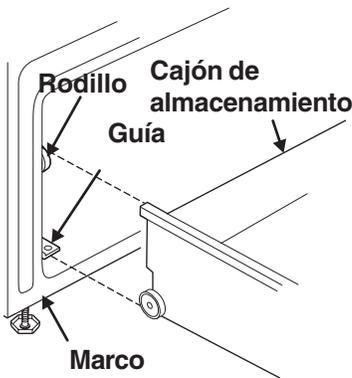


Ranura de la Bisagra- Puerta desinstalada del horno

**Figure 2**



Seguro en Posición normal - **Figure 3**



**Marco frontal**  
**Figure 4**

## Cuidado y Limpieza del Acero Inoxidable (algunos modelos)

Algunos modelos vienen equipados con partes exteriores de acero inoxidable. Cuidados especiales de limpieza son requeridos para mantener la apariencia de las partes en acero inoxidable. Por favor refiérase al cuadro de limpieza proveído al inicio de la sección Cuidado y Limpieza en el manual de Uso y Cuidado.

## Para remover y reinstalar la puerta del horno

**⚠ ATENCION** La puerta es pesada, Para su seguro almacenamiento temporal, acueste de manera horizontal la puerta asegurándose que el lado interno de la puerta este boca abajo.

### Para remover la puerta del horno

1. Abra la puerta por completo.
2. Jale el seguro localizado entre ambos soportes de bisagras y enganchelo en los seguros de la palanca de la bisagra. Es posible que usted tenga que ejercer un poco de presión hacia abajo en la puerta para jalar por completo los seguros por arriba de los ganchos de la bisagra.
3. Tome la puerta por los lados y jale la parte inferior de la puerta hacia arriba y hacia usted para desenganchar los soportes de las bisagras. Siga jalando la parte inferior de la puerta hacia usted mientras gira la parte superior hacia el electrodoméstico para lograr que desenganche por completo la palanca de la bisagra.
4. Para limpiar la puerta del horno, siga las instrucciones en la sección **Limpieza y Cuidados en General**.

### Para reinstalar la puerta del horno.

1. Tome la puerta por los lados; coloque los soportes de las bisagras en las ranuras de las bisagras. Abra por completo la puerta.
2. Desenganche los seguros de los ganchos de la palanca de la bisagra en ambos lados (Figura 3)  
Nota: Asegurese que los soportes de las bisagras estén completamente enganchados antes de liberar las palancas de las bisagras.
3. Cierre la puerta del horno.

**Instrucciones para los cuidados especiales de la puerta** - La mayoría de las puertas de horno contienen piezas de vidrio que se pueden romper.

Lea las siguientes recomendaciones:

1. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas de horno estén completamente en su lugar
2. No golpee el vidrio con cazuelas, moldes o cualquier otro objeto.
3. Rasguñar, golpear, sacudir o tensionar el vidrio puede debilitar su estructura aumentando así los riesgos de que este se rompa mas adelante

## Cajón de Almacenamiento (algunos modelos)

Utilice este cajón únicamente para almacenar utensilios de cocina. El cajón se puede remover para facilitar la limpieza por debajo de la estufa. Sea cuidadoso al manipular el cajón. Para abrir el cajón de almacenamiento, empuje ligeramente y el resorte se abrirá. Para cerrarlo, empuje el cajón hasta escuchar un click, lo que indica que el resorte se comprimió y que el cajón esta cerrado.

### Para remover el cajón:

1. Jale hacia afuera el cajón vacío hasta el tope de la guía .
2. Incline hacia arriba el cajón y jale hacia afuera por arriba de los rodillos.

### Para reinstalar el cajón:

1. Inserte la parte trasera del cajón en la apertura.
2. Ajuste los rodillos del cajón en las guías.
3. Empuje el cajón hasta que tope, levante un poco para permitir que los rodillos pasen por arriba del tope de la guía y empuje.



## Cuidado y Limpieza

### Como remover y reinstalar el cajón de almacenamientos con corredera extensible (algunos modelos)

#### Para remover el cajón:

1. Abra totalmente el cajón
2. Localice la palanca de la corredera en cada lado del cajón, jale hacia arriba la palanca del lado izquierdo y presione hacia abajo la palanca del lado derecho.
3. Jale hacia afuera y retire el cajón de la estufa

#### Para reinstalar el cajón:

1. **Jale los rodamientos de las correderas hacia el frente** en el chasis de la corredera (Vea figura 2)
2. Alinie las correderas de cada lado del cajón con las ranuras de la corredera en la estufa.
3. Empuje el cajón hacia la estufa hasta que el seguro-palanca haga «click» (aproximadamente a 2" pulgadas). Empuje el cajón abierto para asentar los rodamientos de las correderas en su posición. **Si usted no escucha el «click» de las palancas o los rodamientos de las correderas no parecen estar bien asentados remueva el cajón y repita los pasos 1 al 3.** Esto reducirá el posible daño a los rodamientos de las correderas

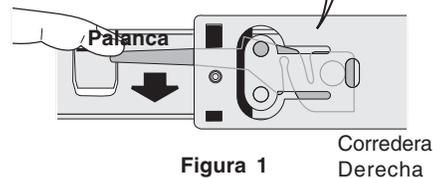
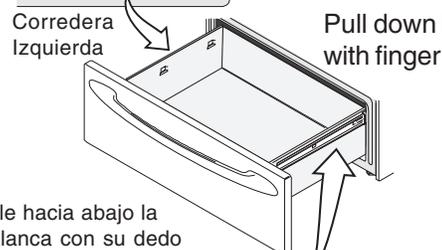
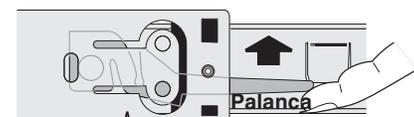


Figura 1



**⚠ WARNING** Se puede provocar un choque eléctrico y ocasionar lesiones graves o fatales. Desconecte el suministro eléctrico del electrodoméstico antes de limpiar y efectuar la limpieza del cajón calentador.

### Como remover y reinstalar el cajón calentador (algunos modelos)

#### Para remover el cajón calentador

1. **⚠ ATENCION** Apague su estufa antes de remover el cajón
2. Abra completamente el cajón calentador
3. Localice la palanca de la corredera de cada lado del cajón, jale hacia arriba la palanca de la corredera del lado izquierdo y empuje hacia abajo la palanca de la corredera del lado derecho
4. Retire el cajón de la estufa

#### Para reinstalar el cajón

1. Jale los rodamientos de las correderas hacia el frente en el chasis de la corredera (Vea figura 2)
2. Alinie las correderas de cada lado del cajón con las ranuras de la corredera en la estufa.
3. Empuje el cajón hacia la estufa hasta que el seguro-palanca haga «click» (aproximadamente a 2" pulgadas). Empuje el cajón abierto para asentar los rodamientos de las correderas en su posición. **Si usted no escucha el «click» de las palancas o los rodamientos de las correderas no parecen estar bien asentados remueva el cajón y repita los pasos 1 al 3.** Esto reducirá el posible daño a los rodamientos de las correderas

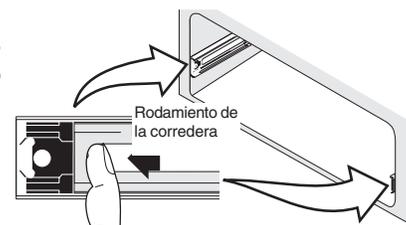


Figura 2

**Nota:** El cajón calentador no puede funcionar durante un ciclo de autolimpieza o el ciclo «Oven Lockout»

### Cambiando la Luz del Horno

**⚠ ATENCION** Asegurese que el horno este desconectado y frío antes de cambiar el foco de la luz del horno. No encienda la luz del horno durante un ciclo de auto-limpieza. La alta temperatura reducirá la vida de la lámpara.

En algunos modelos la luz del interior del horno se prendera automáticamente cuando la puerta del horno de abra. La luz se podrá prender aun cuando la puerta este cerrada utilizando el interruptor localizado en el panel de control. En algunos modelos la lámpara esta cubierta por un protector de vidrio sostenido por un soporte de alambre. **EL PROTECTOR DEBE DE ESTAR EN SU LUGAR SIEMPRE QUE SE HAGA USO DEL HORNO.**

**Para remplazar el foco:** **⚠ ATENCION** Asegurese de que el horno este frío.

1. Corte el suministro principal de electricidad del electrodoméstico
2. Utilice un guante de cuero para protegerlo de algún vidrio que pudiese estar roto.
3. Remplace el foco con un foco de 40 watts especial para electrodomésticos
4. Para hornos con protector de vidrio, presione el soporte por un lado y libere el protector de vidrio, cambie el foco y asegurese de reinstalar el protector de vidrio.



## Ajustando la Temperatura de su Horno

Para instrucciones de como ajustar la temperatura de su horno refiérase a la guía de controles electrónicos.

# Antes de Solicitar Servicio

## Soluciones de Problemas Comunes



**La estufa no esta nivelada:** (1) La instalación no se efectuó de manera correcta. Coloque un nivel en la parrilla de horno. Ajuste las patas niveladoras en la base de la estufa hasta que el nivel muestra que la unidad esta nivelada. Cuando la estufa este nivelada y la cubierta de su cocina parezca desalineada quiere decir que la cubierta y gavetas de la cocina están fuera de nivel. (2) El piso de su cocina no esta estable o esta débil. Asegurese que el piso este nivelado y que pueda sostener adecuadamente el electrodoméstico. Contacte a su carpintero para corregir este problema. (3) Los armarios de su cocina no están alineados lo que hace parecer que la estufa este fuera de nivel. Asegurese que los armarios y gabinetes sean cuadrados y que haya suficiente espacio para la estufa.

**No se puede mover el electrodoméstico fácilmente, el electrodoméstico debe de ser accesible para cualquier servicio:**

(1) Los armarios y gabinetes fueron construidos con dimensiones muy justas o no están cuadrados. Contacte a un fabricante de armarios para corregir el problema. (2) Contacte al constructor o instalador para asegurarse de hacer accesible el electrodoméstico. (3) La alfombra interfiere con la estufa. Asegurese de dejar espacio suficiente para que la estufa pase por arriba de la alfombra. (4) La alimentación de gas no es flexible, Instale un conector flexible en metal aprobado CSA Internacional.

**La estufa no funciona por completo (horno):** (1) Asegurese que el cable de alimentación eléctrica este correctamente conectado a la caja eléctrica. (2) El Cableado de servicio no esta completo. Contacte a su vendedor, agente instalador o servicio autorizado. (3) Interrupción de la energía. Cheque las luces de su hogar para asegurarse. Llame a su compañía de electricidad local.

**El control del horno timbra y despliega códigos F de error, (por ejemplo F11):** (1) El control electrónico ha detectado una condición de falla. Presione la tecla STOP/CLEAR para borrar el mensaje y parar el timbre. Reprograme su horno. Si la falla reaparece, grabe el número de falla, presione la tecla STOP/CLEAR y contacte a su servicio autorizado.

**La luz del horno no funciona:** (1) Foco fundido o flojo. Siga las instrucciones **Cambiando la Luz del Horno** para remplazar o apretar el foco.

**La quemadores de superficie no prenden:** (1) La perilla de control no se ha girado hacia la posición LITE. Presione y gire la perilla de control hacia la posición LITE hasta que el quemador encienda, luego gire la parilla y ajuste al tamaño de flama deseado. (2) Las ranuras del quemador están tapadas, limpie el quemador. Vea Limpiando la cubierta, Cabezas de Quemador, Tapas y Parrillas de Fundición en la sección Limpieza y Cuidado General. (3) La estufa esta desconectada, asegurese que el cable de alimentación este debidamente conectado. (4) Interrupción de la energía. (5) Asegurese que el suministro de gas este abierto.

**La flama del quemador quema a la mitad:** (1) Las ranuras de los quemadores están tapadas. Con el quemador apagado utilice un alambre o aguja para limpiar las ranuras. (2) Residuos de humedad después de la limpieza. Ventile la flama y permita al quemador operar hasta que la flama este completa. Seque los quemadores como se indican en las instrucciones de Limpieza.

**La flama del quemador es de color naranja:** (1) Partículas de polvo en la línea principal. Permita al quemador de operar por unos minutos hasta que la flama tome un color azul. (2) Aire con partículas de sal en las áreas próximas a las costas. Un leve color naranja siempre estará presente en la flama

**Resultados pobres de horneado:** (1) Muchos factores pueden afectar los resultados de horneado. Vea la sección **Horneado** para consejos, causas y correcciones. Vea la sección **Ajustando la Temperatura del Horno**. Permita al horno precalentarse al ajuste de temperatura deseado. Trate de ajustar sus recetas en cuanto al tiempo y temperaturas sugeridas. Si usted siente que su horno esta muy frío o muy caliente, vea «**Recalibrando las temperatura de su horno**» en la Guía de Controles Electrónicos.

**Ruido del ventilador durante la operación:** (1) Un ventilador que enfría se prendera y apagara automáticamente para enfriar las partes internas. Es normal que el ventilador continúe trabajando aun cuando el electrodoméstico ha sido apagado.

**Flamas dentro del horno o humo por la ventilación:** (1) Exceso de derrames en el horno. Ajuste el ciclo de auto-limpieza a un ciclo mas largo. (2) Exceso de derrames en el horno Esto es normal, especialmente en horno de altas temperaturas, los derrames de rellenos de tartas o grandes cantidades de grasa en el fondo del horno pueden causar flamas. Limpie el exceso de derrames antes de iniciar un ciclo de autolimpieza. Si usted percibe flamas o humo en exceso, pare el ciclo de auto-limpieza y siga las instrucciones «**Parar o Interrumpir el ciclo de auto-limpieza**» en el Manual de Controles Electrónicos

**El horno humea en exceso durante el ciclo de asado:** (1) La carne esta muy cerca de la unidad de asado. Cambie de posición la parrilla dejando mas espacio entre la carne y el asador. Precaliente el elemento asador para una rápida cocción viva. (2) La carne no ha sido debidamente preparada. Retire el exceso de grasa de la carne. Recorte los bordes grasosos para evitar que estos se fríen, pero no corte la carne maciza. (3) El sartén asador no tiene la rejilla o se cubrió la rejilla con papel aluminio. NO utilice el sartén asador sin la rejilla y NO cubra esta con papel aluminio. (4) El sartén asador necesita ser limpiado. La grasa se ha acumulado en las superficies del horno. La limpieza regular es necesaria cuando se usa el ciclo de asado con frecuencia. Acumulación de grasa y de alimentos a través del tiempo pueden cuasar exceso de humo. (5) La puerta del horno esta cerrada. La puerta debe de estar abierta durante el asado.

**El ciclo de auto-limpieza no funciona:** (1) Los controles no se han ajustado correctamente, Siga las instrucciones. (2) El ciclo de auto-limpieza fue interrumpido. El tiempo de paro debe de ajustarse entre 2-4 horas después del tiempo de inicio. Siga las instrucciones de la sección «Para parar o interrumpir un Ciclo de Auto-limpieza» en el Manual de Controles Electrónicos

**Las manchas o superficies sucias no fueron completamente removidas después de que el ciclo de auto-limpieza acabo:** (1) Falla al limpiar el fondo, la parte superior, marco de la puerta o contorno exterior de la puerta después del sello. Estas superficies no se encuentran dentro del área de auto-limpieza, por lo que no se pueden quemar los residuos. Limpie estas áreas antes de que comience el ciclo de auto-limpieza. Las cenizas de los residuos quemados pueden limpiarse con un cepillo de cerdas duras de nylon y agua o bien una fibra de nylon. Sea cuidadoso para no maltratar el sello del horno. (2) Exceso de derrames en el horno. Prolongue el tiempo del ciclo de auto-limpieza

**Flamas dentro del horno o humo por la ventilación:** (1) Exceso de derrames en el horno. Esto es normal, especialmente en horno de altas temperaturas, los derrames de rellenos de pies o grandes cantidades de grasa en el fondo del horno pueden causar flamas. Limpie el exceso de derrames



## Major Appliance Warranty Information

Your appliance is covered by a one year limited warranty. For one year from your original date of purchase, Electrolux will pay all costs for repairing or replacing any parts of this appliance that prove to be defective in materials or workmanship when such appliance is installed, used and maintained in accordance with the provided instructions.

**Exclusions**    **This warranty does not cover the following:**

1. Products with original serial numbers that have been removed, altered or cannot be readily determined.
2. Product that has been transferred from its original owner to another party or removed outside the USA or Canada.
3. Rust on the interior or exterior of the unit.
4. Products purchased "as-is" are not covered by this warranty.
5. Food loss due to any refrigerator or freezer failures.
6. Products used in a commercial setting.
7. Service calls which do not involve malfunction or defects in materials or workmanship, or for appliances not in ordinary household use or used other than in accordance with the provided instructions.
8. Service calls to correct the installation of your appliance or to instruct you how to use your appliance.
9. Expenses for making the appliance accessible for servicing, such as removal of trim, cupboards, shelves, etc., which are not a part of the appliance when it is shipped from the factory.
10. Service calls to repair or replace appliance light bulbs, air filters, water filters, other consumables, or knobs, handles, or other cosmetic parts.
11. Surcharges including, but not limited to, any after hour, weekend, or holiday service calls, tolls, ferry trip charges, or mileage expense for service calls to remote areas, including the state of Alaska.
12. Damages to the finish of appliance or home incurred during installation, including but not limited to floors, cabinets, walls, etc.
13. Damages caused by: services performed by unauthorized service companies; use of parts other than genuine Electrolux parts or parts obtained from persons other than authorized service companies; or external causes such as abuse, misuse, inadequate power supply, accidents, fires, or acts of God.

**DISCLAIMER OF IMPLIED WARRANTIES; LIMITATION OF REMEDIES**

CUSTOMER'S SOLE AND EXCLUSIVE REMEDY UNDER THIS LIMITED WARRANTY SHALL BE PRODUCT REPAIR OR REPLACEMENT AS PROVIDED HEREIN. CLAIMS BASED ON IMPLIED WARRANTIES, INCLUDING WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE, ARE LIMITED TO ONE YEAR OR THE SHORTEST PERIOD ALLOWED BY LAW, BUT NOT LESS THAN ONE YEAR. ELECTROLUX SHALL NOT BE LIABLE FOR CONSEQUENTIAL OR INCIDENTAL DAMAGES SUCH AS PROPERTY DAMAGE AND INCIDENTAL EXPENSES RESULTING FROM ANY BREACH OF THIS WRITTEN LIMITED WARRANTY OR ANY IMPLIED WARRANTY. SOME STATES AND PROVINCES DO NOT ALLOW THE EXCLUSION OR LIMITATION OF INCIDENTAL OR CONSEQUENTIAL DAMAGES, OR LIMITATIONS ON THE DURATION OF IMPLIED WARRANTIES, SO THESE LIMITATIONS OR EXCLUSIONS MAY NOT APPLY TO YOU. THIS WRITTEN WARRANTY GIVES YOU SPECIFIC LEGAL RIGHTS. YOU MAY ALSO HAVE OTHER RIGHTS THAT VARY FROM STATE TO STATE.

**If You Need Service**

Keep your receipt, delivery slip, or some other appropriate payment record to establish the warranty period should service be required. If service is performed, it is in your best interest to obtain and keep all receipts. Service under this warranty must be obtained by contacting Electrolux at the addresses or phone numbers below.

This warranty only applies in the USA and Canada. In the USA, your appliance is warranted by Electrolux Major Appliances North America, a division of Electrolux Home Products, Inc. In Canada, your appliance is warranted by Electrolux Canada Corp. Electrolux authorizes no person to change or add to any obligations under this warranty. Obligations for service and parts under this warranty must be performed by Electrolux or an authorized service company. Product features or specifications as described or illustrated are subject to change without notice.

**USA**  
**1.800.944.9044**  
Electrolux Major Appliances  
North America  
P.O. Box 212378  
Augusta, GA 30907



**Canada**  
**1.800.668.4606**  
Electrolux Canada Corp.  
5855 Terry Fox Way  
Mississauga, Ontario, Canada  
L5V 3E4