



Horno de Pared

Eléctrico con Convección Directa de Aire Incorporada

Información de Seguridad 2

Garantía..... 6

Asistencia / Accesorios..... 7

Uso del Horno

Controles del Horno 8

Funciones Especiales..... 10

Modo Sabático (SAbbAtH)..... 12

Estantes del Horno..... 13

Papel de Aluminio y Cobertores
del Horno 14

Utensilios 14

Modos de Cocción 15

Probe (Sonda)..... 16

Guía de Cocción 17

Cuidado y Limpieza

Panel de Control 18

Exterior del Horno..... 18

Superficies de Acero Inoxidable..... 18

Interior del Horno 18

Estantes del Horno..... 19

Mantenimiento..... 20

**Consejos para la
Solución de Problemas 22**

Manual del Propietario

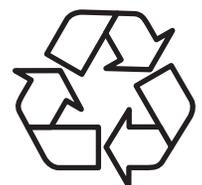
- Horno de Pared Simple PT7050 - 30"
- Horno de Pared Simple PT9050 - 30"
- Horno de Pared Simple CT9050 - 30"
- Horno de Pared Doble PT7550 - 30"
- Horno de Pared Doble PT9550 - 30"
- Horno de Pared Doble CT9550 - 30"

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo _____

Nº de Serie _____

Los podrá encontrar en una etiqueta en el borde lateral o en el frente del horno (inferior) detrás de la puerta del horno.



Impreso en
Papel Reciclado

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones antes de usar el producto. Si no se siguen estas instrucciones se podrán producir incendios, descargas eléctricas, lesiones graves o la muerte.

ADVERTENCIA DE LA PROPOSICIÓN 65 DEL ESTADO DE CALIFORNIA

La Ley sobre Agua Potable Inocua y Tratamiento de Residuos Tóxicos de California (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) solicita al Gobernador de California que publique una lista de sustancias que el estado reconoce que producen cáncer, defectos de nacimiento u otros daños reproductivos y solicita a los empresarios que adviertan a sus clientes sobre la posible exposición a tales sustancias.

⚠ ADVERTENCIA

Este producto contiene uno o más químicos que el Estado de California entiende que producen cáncer, defectos en el nacimiento u otros daños reproductivos.

Los hornos con limpieza automática pueden ocasionar exposiciones de bajo nivel a algunas de estas sustancias, incluyendo monóxido de carbono, durante el ciclo de limpieza. La exposición puede ser minimizada si se ventila con una ventana abierta o si se usa un ventilador o campana.

⚠ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el Manual del Propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su electrodoméstico y que esté adecuadamente conectado a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o reemplazar ninguna parte del horno, a menos que se recomiende específicamente en este manual. Cualquier otra reparación deberá ser realizada por un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- No deje a los niños solos – no se deberá dejar a los niños solos o fuera de su radio de atención en el área donde el electrodoméstico se encuentre en uso. Nunca se les deberá permitir trepar, sentarse o pararse sobre ninguna parte del electrodoméstico.
- **⚠ PRECAUCIÓN:** No coloque artículos de interés para los niños sobre los gabinetes que están sobre un horno – si los niños se trepan sobre el horno para llegar a estos artículos podrían sufrir lesiones graves.
- Use sólo mangos de ollas secas – los mangos húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No deje que los mangos de las ollas toquen los elementos que están calientes. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- Nunca use el electrodoméstico para calentar o calefaccionar la habitación.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior del horno. Es posible que estas superficies estén demasiado calientes como para quemar, aunque su color sea oscuro. Durante y después del uso, no toque ni permita que telas u otros materiales inflamables toquen cualquier área interior del horno; espere a que haya pasado un tiempo suficiente para que se enfríen. Otras superficies del electrodoméstico se podrán calentar lo suficiente como para ocasionar lesiones. Las superficies potencialmente calientes incluyen la abertura de la ventilación del horno, superficies cercanas a la abertura y grietas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente envases de comida que no hayan sido abiertos. Se podría acumular presión y el envase podría explotar, ocasionando una lesión.
- No use ningún tipo de aluminio o cobertor para cubrir el fondo del horno o cualquier parte del horno, excepto como se describe en este manual. Los cobertores de horno pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.
- Evite las ralladuras o impactos sobre las puertas de vidrio o los paneles de control. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios. No cocine un producto con un vidrio roto. Es posible que se produzcan descargas, incendios o cortes.
- Cocine carnes y carnes de ave en forma completa – la carne por lo menos a una temperatura interna de 160° F y la carne de ave por lo menos a una temperatura interna de 180° F. Normalmente la cocción a estas temperaturas es una protección contra las enfermedades transmitidas por la comida.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠️ ADVERTENCIA

MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA

Si esto no se cumple, se podrán sufrir lesiones personales graves o incendios.

- No guarde ni use materiales inflamables en o cerca de un horno, incluyendo papel, plástico, mangos de ollas, trapos, cobertores de pared, cortinas, paños y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use prendas holgadas o que cuelguen mientras usa el electrodoméstico. Estas prendas se podrán incendiar si entran en contacto con superficies calientes, ocasionando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca del horno. La grasa que está en o cerca del horno se podrá incendiar.

⚠️ ADVERTENCIA

EN CASO DE INCENDIO, SIGA LOS SIGUIENTES PASOS PARA EVITAR LESIONES O LA PROPAGACIÓN DEL FUEGO

- No use agua sobre el fuego de la grasa. Nunca tome una olla que se esté incendiando.
- Si hay un incendio en el horno durante el horneado, ahogue el fuego cerrando la puerta del horno y apagando el mismo o usando un químico seco multipropósito o un extintor de incendio con espuma.
- En caso de que haya fuego en el horno durante el ciclo de limpieza automática, apague el horno y espere a que el fuego se extinga. No fuerce la puerta para abrirla. La entrada de aire fresco sobre las temperaturas de la limpieza automática podrá conducir a la producción de llamas en el horno.

⚠️ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO

- Manténgase alejado del horno al abrir la puerta del mismo. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Mantenga desobstruida la ventilación del horno.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa del horno se puede incendiar.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación deseada mientras éste se encuentra frío. Si es necesario mover el estante mientras el horno está caliente, evite que el mango de la olla tenga contacto con el elemento calentador en el horno.
- Al usar las bolsas para cocinar o dorar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Es conveniente empujar hacia afuera los estantes estándares hasta el tope o empujar el estante extensible hasta la posición completamente abierta para levantar comidas pesadas. Esto también es una precaución contra quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta o las paredes del horno.
- No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando éste no se encuentre en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- Nunca coloque los utensilios de cocina, piedras para pizza u horneado o cualquier otro tipo de aluminio o cobertor en la base del horno. Estos ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios.

⚠️ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL HORNO CON LIMPIEZA AUTOMÁTICA

La función de limpieza automática usa el horno en temperaturas lo suficientemente altas como para consumir la sociedad de comida que haya dentro del horno. Para un funcionamiento seguro, siga estas instrucciones.

- No toque las superficies del horno durante el ciclo de limpieza automática. Mantenga a los niños alejados del horno durante la limpieza automática. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir quemaduras.
- Antes de usar el ciclo de limpieza automática del horno, retire los estantes de color gris brillante (en algunos modelos), la sonda, cualquier papel de aluminio, y cualquier bandeja para asar, rejilla, u otros utensilios. Sólo se pueden dejar dentro del horno los estantes para horno cubiertos de porcelana.
- Antes de utilizar el ciclo de limpieza automática, limpie la grasa y restos de comida que haya en el horno. Una cantidad excesiva de grasa se puede incendiar, lo cual puede producir daños con humo en su hogar.
- Si el modo de limpieza automática funciona de forma incorrecta, apague el horno y desconecte el suministro de corriente. Solicite el servicio de un técnico calificado.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Se debe tener cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No use limpiadores para horno. No se deberá usar limpiadores comerciales para horno ni revestimientos de protección para hornos de ningún tipo en o alrededor de cualquier parte del horno.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

El equipo de acceso remoto instalado en este horno fue probado y cumple con los límites establecidos para un dispositivo digital de clase B, según la parte 15 de la Normativa de la FCC. Estos límites fueron diseñados para:

(a) brindar una protección razonable contra interferencias nocivas en una instalación residencial. Este equipo genera, usa y puede emitir energía de radiofrecuencia y, si no se instala y utiliza de acuerdo con las instrucciones, puede ocasionar interferencias perjudiciales en las comunicaciones de radio. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo provoca interferencias perjudiciales para la recepción de radio o televisión, lo cual puede comprobar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia con una de las siguientes medidas:

- Reoriente o reubique la antena receptora.
- Aumente la separación entre el equipo y el receptor.
- Conecte el equipo a un tomacorriente de un circuito diferente del tomacorriente al que se encuentra conectado el receptor.
- Para solicitar ayuda, consulte con el proveedor minorista o a un técnico experimentado de radio/ TV.

(b) tolerar cualquier interferencia recibida, incluyendo las interferencias que puedan provocar un funcionamiento no deseado del dispositivo.

Observe que todos los cambios o modificaciones sobre el dispositivo de comunicación inalámbrico instalado en este horno que no estén expresamente aprobados por el fabricante podrían anular la autoridad del usuario para operar el equipamiento.

¡Gracias! ... por su compra de un electrodoméstico de la Marca GE

Registre su Electrodoméstico: ¡Registre su electrodoméstico nuevo a través de Internet, según su conveniencia!

www.geappliances.com/service_and_support/register/

Un registro puntual de su producto permitirá una mejor comunicación y un servicio más puntual de acuerdo con los términos de su garantía, en caso de surgir la necesidad. También puede enviar una carta en la tarjeta de inscripción pre-impresa que se incluye con el material embalado.

Garantía de la Cocina Eléctrica de GE

GEAppliances.com

Todo el servicio de garantía es provisto por nuestros Centros de Servicio de Fabricación, o un técnico autorizado de Servicio al Cliente (Customer Care®). Para programar una visita del servicio técnico a través de Internet, visítenos en www.geappliances.com/service_and_support/, o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737). Cuando llame para solicitar el servicio, tenga los números de serie y de modelo disponibles.

Para realizar el servicio técnico de su electrodoméstico se podrá requerir el uso de datos del puerto de abordaje para su diagnóstico. Esto da al técnico del servicio de fábrica de GE la habilidad de diagnosticar de forma rápida cualquier problema con su electrodoméstico, y de ayudar a GE a mejorar sus productos al brindarle a GE la información sobre su electrodoméstico. Si no desea que los datos de su electrodoméstico sean enviados a GE, solicitamos que le indique a su técnico no entregar los datos a GE en el momento del servicio.

Durante el período de un año desde la fecha original de compra. GE le brindará cualquier parte de la cocina que falle debido a un defecto en los materiales o la fabricación. Durante esta garantía limitada de un año, GE también proveerá, sin costo, todo el trabajo y el servicio en el hogar relacionado con el reemplazo de la parte que presente defectos.

Qué no cubrirá GE:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

Su única y exclusiva alternativa es la reparación del producto, como se indica en la Garantía Limitada. Las garantías implícitas, incluyendo garantías implícitas de comerciabilidad o conveniencia sobre un propósito particular, se limitan a un año o al período más corto permitido por la ley.

Esta garantía se extiende al comprador original y a cualquier dueño subsiguiente de productos comprados para uso hogareño dentro de EE.UU. Si el producto está en un área donde no se encuentra disponible un Proveedor Autorizado del Servicio Técnico de GE, usted será responsable por el costo de un viaje o se podrá requerir que traiga el producto a una ubicación del Servicio Técnico de GE Autorizado para recibir el servicio. En Alaska, la garantía excluye el costo de envío o llamadas del servicio a su hogar.

Algunos estados no permiten la exclusión o limitación de daños fortuitos o consecuentes. Esta garantía le da derechos legales específicos y es posible que tenga otros derechos legales que varían entre un estado y otro. Para conocer cuáles son sus derechos legales, consulte a la oficina de asuntos del consumidor local o estatal o al Fiscal de su estado.

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

Garantías Extendidas: Adquiera una garantía extendida de GE y aprenda sobre descuentos especiales que están disponibles mientras su garantía aún está vigente. La puede adquirir en cualquier momento a través de Internet en

www.geappliances.com/service_and_support/shop-for-extended-service-plans.htm

o llamando al 800.626.2224 durante el horario comercial habitual. Los Servicios para el Consumidor Hogareño de GE aún estarán allí cuando su garantía caduque.

¿Desea realizar una consulta o necesita ayuda con su electrodoméstico?

¡Consulte el Sitio Web de Electrodomésticos de GE (www.geappliances.com/service_and_support/) durante las 24 horas, cualquier día del año! Para mayor conveniencia y un servicio más rápido, ahora puede descargar el Manual del Propietario, ordenar piezas o incluso programar el servicio técnico a través de Internet.

Servicio Programado: El servicio de reparación de expertos de GE está a sólo un paso de su puerta. Entre a Internet y programe su servicio en www.geappliances.com/service_and_support/ o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante el horario de atención comercial.

Conectividad Remota: Para solicitar asistencia para la conectividad de red inalámbrica del horno (para modelos con acceso remoto), por favor comuníquese al 800-220-6899.

Piezas y Accesorios: Aquellas personas calificadas para realizar el servicio técnico sobre sus propios electrodomésticos podrán solicitar el envío de piezas o accesorios directamente a sus hogares (se aceptan las tarjetas VISA; MasterCard y Discover). Ordene a través de Internet hoy, durante las 24 horas o en forma telefónica al 800.626.2002 durante el horario de atención comercial.

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deberían ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener

cuidado, ya que una reparación indebida podrá hacer que el funcionamiento no sea seguro.

Estudio de Diseño de la Vida Real: GE apoya el concepto de Diseño Universal en productos, servicios y ambientes que pueden ser usados por personas de todas las edades, tamaños y capacidades. Reconocemos la necesidad de realizar diseños para una amplia gama de habilidades e incapacidades físicas y mentales. Para más detalles sobre las aplicaciones de Diseño Universal de GE, incluyendo ideas de diseño de cocinas para personas con incapacidades, visite nuestro sitio web hoy. Sobre casos de incapacidad auditiva, comuníquese al 800.TDD.GEAC (800.833.4322).

Contáctenos: Si no se encuentra satisfecho con el servicio que recibió de GE, comuníquese con nosotros a través de nuestro sitio web con todos los detalles, incluyendo su número telefónico, o escriba a:

**General Manager, Customer Relations
GE Appliances, Appliance Park Louisville, KY 40225**

Accesorios

¿Busca Algo Más?

¡GE ofrece una variedad de accesorios para mejorar sus experiencias de cocción y mantenimiento!

Para realizar una orden, visítenos a través de Internet en:

www.GEApplianceParts.com (EE.UU.) o en www.GEAppliances.ca (Canadá)

o llame al **800.626.2002** (EE.UU.) **800.661.1616** (Canadá)

Estos y otros productos están disponibles:

Accesorios

| | |
|---|---|
| Olla para Asar Pequeña (8 ¾" x 1 ¼" x 13 ½") | WB48X10055 (EE.UU.) 222D2097G001 (Canadá) |
| Olla para Asar Grande* (12 ¾" x 1 ¼" x 16 ½") | WB48X10056 (EE.UU.) 222D2097G002 (Canadá) |
| Olla para Asar Extra Grande* (17 ¾" x 1 ¼" x 19 ½") | WB48X10057 (EE.UU.) No disponible en Canadá |

Piezas

| | |
|---------------------|---|
| Estantes del horno | Los números de pieza varían según el modelo |
| Elementos del horno | Los números de pieza varían según el modelo |
| Lámparas de luz | Los números de pieza varían según el modelo |
| Sonda | Los números de pieza varían según el modelo |

Suministros de Limpieza

| | |
|--|------------|
| Limpiadores de Acero Inoxidable CitriShine | WX10X10007 |
| Limpiador de Electrodomésticos de Acero Inoxidable CeramaBryte | PM10X311 |
| Lubricante de Grafito | WB02T10303 |

*La olla para asar grande no entra en cocinas de 20"/24".

**La olla XL no entra en hornos de pared de 24", empotrables de 27" o cocinas de 20"/24".

Cómo Retirar la Película Protectora de Envío y la Cinta de Embalaje

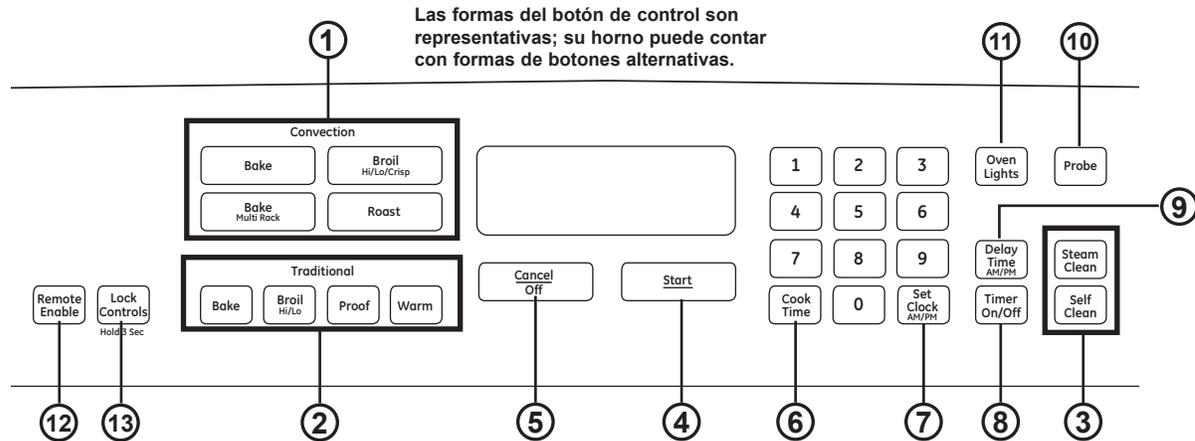
Con cuidado tome un extremo de la película protectora de envío con los dedos y lentamente retire la misma de la superficie del electrodoméstico.

No utilice ningún producto filoso para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

Para asegurar que no haya daños sobre el acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo de la cinta de embalaje en electrodomésticos nuevos es aplicando un detergente líquido hogareño para lavar platos. Aplique con una tela suave y deje que se seque.

NOTA: El adhesivo deberá ser eliminado de todas las partes. No se puede retirar si se hornea con éste dentro.

Horno de Pared Simple



1. Convection Cooking Modes (Modos de Cocción por Convección):

Los modos de cocción por convección utilizan una circulación de aire incrementada para mejorar el rendimiento. El tipo de beneficio depende del modo. Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción por convección: Bake (Hornear), Bake Multi Rack (Hornear en Estantes Múltiples), Roast (Dorar), Broil Hi (Asar Alto), Broil Lo (Asar Bajo) y Broil Crisp (Asar Crocante). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.

2. Traditional Cooking Modes (Modos de Cocción Tradicionales):

Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción tradicionales: Bake (Hornear), Broil Hi (Asar Alto), Broil Lo (Asar Bajo), Proof (Leudar) y Warm (Calentar). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.

3. Clean (Limpieza):

El horno cuenta con dos modos de limpieza: Self Clean (Limpieza Automática) y Steam Clean (Limpieza con Vapor). Para acceder a información importante sobre el uso de estos modos, consulte la sección de Limpieza del Horno.

4. Start (Iniciar):

Se deberá presionar para comenzar cualquier función de cocción, limpieza o por tiempo.

5. Cancel/Off (Cancelar/ Apagar):

Cancelar TODAS las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.

6. Cook Time (Tiempo de Cocción):

Cuenta el tiempo de cocción y apaga el horno cuando el tiempo de cocción está completo. Presione la tecla **Cook Time (Tiempo de Cocción)**, use las teclas numéricas para **programar un tiempo de cocción en horas y minutos**, y luego presione **Start (Iniciar)**. Esto sólo puede ser usado con Traditional Bake (Horneado Tradicional), Convection Bake (Hornear por Convección), Convection Bake Multi (Hornear por Multi Convección), y Convection Roast (Dorar por Convección).

7. Clock (Reloj):

Configure la hora del reloj del horno: Presione la tecla **Clock (Reloj)** y las teclas numéricas para programar el reloj. Asegúrese de seleccionar **AM** o **PM**. Presione **Start (Iniciar)** para guardar la configuración de la hora.

8. Timer (Temporizador):

Funciona como un temporizador con cuenta regresiva: Presione la tecla **Timer (Temporizador)** y las teclas numéricas para **programar el tiempo en horas y minutos**. Presione la tecla **Start (Iniciar)** El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Para apagar el temporizador, presione la tecla **Timer (Temporizador)**.

9. Delay Time (Tiempo de Retraso):

Genera un retraso cuando el horno es encendido. Use esta tecla para configurar el momento en que desea que el horno se inicie. Presione la tecla **Delay Time (Tiempo de Retraso)** y use las teclas numéricas para programar la hora del día en que desea que el horno se encienda. Presione el modo de cocción deseado y la temperatura y luego presione **Start (Iniciar)**. Si lo desea, también puede ser programado un tiempo de cocción. Esto sólo puede ser usado con Traditional Bake (Horneado Tradicional), Convection Bake

(Hornear por Convección), Convection Bake Multi (Hornear por Multi Convección), Convection Roast (Dorar por Convección) y Self-Clean (Limpieza Automática).

NOTA: Al usar la función de tiempo de retraso, las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevos, pescado, rellenos, ave y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelerará el crecimiento de bacterias nocivas.

10. Probe (Sonda):

Monitorea la temperatura interna de la comida y apaga el horno cuando la comida alcanza la temperatura programada. Inserte la sonda, programe el modo de cocción, y programe la temperatura de la sonda. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción. La sonda sólo puede ser usada con las funciones Traditional Bake (Horneado Tradicional), Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Roast (Dorar por Convección).

11. Oven Light(s) (Luz(es) del Horno):

Enciende o apaga la luz(es) del horno.

12. Remote Enable (Acceso Remoto) (en algunos modelos):

CÓMO CONECTAR EL HORNO

Off (Apagado) - El horno no está conectado. Abra la aplicación y luego mantenga presionada la tecla **Remote Enable (Acceso Remoto)** durante 5 segundos para iniciar el proceso de conexión.

Slow flash (parpadeo lento) - El horno está en modo de búsqueda y está buscando una red.

Rapid flash (parpadeo rápido) - Se produjo un error durante el proceso de conexión.

Solid (Sólido) - El horno está conectado a la red y puede ser controlado en forma remota a través de un dispositivo móvil conectado cuando está en funcionamiento, pero no puede ser iniciado en forma remota.

INICIO DEL HORNO EN FORMA REMOTA

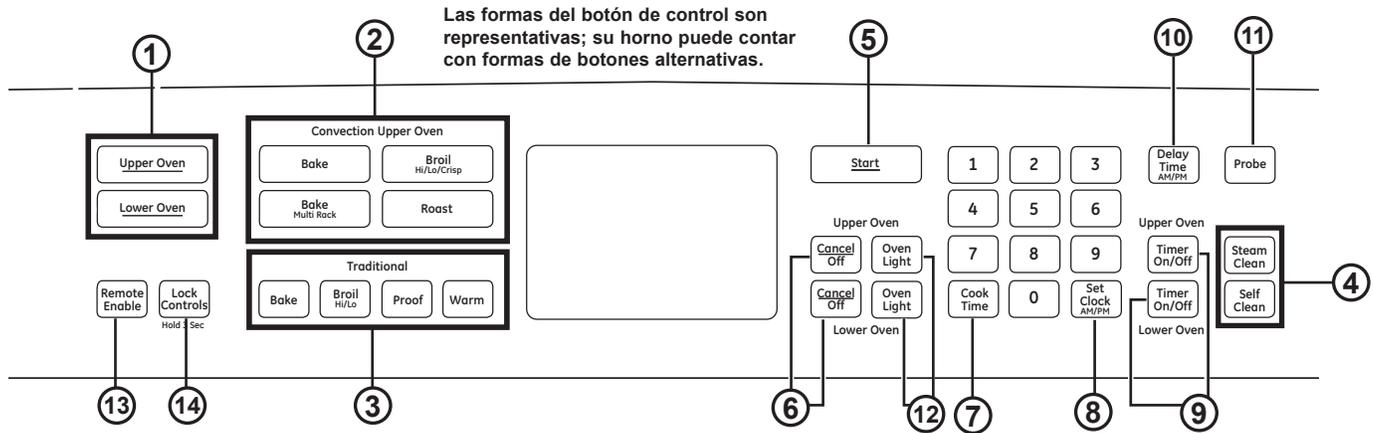
Para poder iniciar el horno en forma remota, presione la tecla **Remote Enable (Acceso Remoto)** y el ícono **REMOTE (Remoto)** se encenderá en la pantalla. El horno puede ser iniciado ahora en forma remota con un dispositivo conectado. Abrir una puerta del horno o apagar el horno hará que se apague el ícono **REMOTE (Remoto)**. El ícono **REMOTE (Remoto)** debe estar iluminado para iniciar el horno de forma remota. No se requiere el ícono **REMOTE (Remoto)** para cambiar las configuraciones del horno o para apagar el mismo.

Luego de usar el horno, recuerde verificar que el ícono **REMOTE (Remoto)** esté iluminado, si desea iniciar el horno de forma remota en el futuro.

13. Lock Controls (Controles de Bloqueo):

Bloquean el control de modo que al presionar las teclas no se activen los controles. Mantenga presionada la tecla **Lock Controls (Controles de Bloqueo)** durante tres segundos para bloquear o desbloquear el control. La función **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** siempre está activa, incluso cuando el control está bloqueado.

Horno de Pared Doble



Las formas del botón de control son representativas; su horno puede contar con formas de botones alternativos.

- Upper Oven and Lower Oven (Horno Superior y Horno Inferior):** Designa cuál horno usar. Presione la tecla **Upper Oven (Horno Superior)** o **Lower Oven (Horno Inferior)** para seleccionar un horno, y luego presione la tecla del modo de cocción deseado. El control del horno activará por omisión el horno superior.
- Convection Cooking Modes (Modos de Cocción por Convección):** Los modos de cocción por convección utilizan una circulación de aire incrementada para mejorar el rendimiento. El tipo de beneficio depende del modo. Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción por convección: Bake (Hornear), Bake Multi Rack (Hornear en Estantes Múltiples), Roast (Dorar), Broil Hi (Asar Alto), Broil Lo (Asar Bajo) y Broil Crisp (Asar Crocante). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
- Traditional Cooking Modes (Modos de Cocción Tradicionales):** Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción tradicionales: Bake (Hornear), Broil Hi (Asar Alto), Broil Lo (Asar Bajo), Proof (Leudar) y Warm (Calentar). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
- Clean (Limpieza):** El horno cuenta con dos modos de limpieza: Self Clean (Limpieza Automática) y Steam Clean (Limpieza con Vapor). Para acceder a información importante sobre el uso de estos modos, consulte la sección de Limpieza del Horno.
- Start (Iniciar):** Se deberá presionar para comenzar cualquier función de cocción, limpieza o por tiempo.
- Cancel/Off (Cancelar/ Apagar):** Cancelar TODAS las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
- Cook Time (Tiempo de Cocción):** Cuenta el tiempo de cocción y apaga el horno cuando el tiempo de cocción está completo. Presione la tecla **Cook Time (Tiempo de Cocción)**, use las teclas numéricas para **programar un tiempo de cocción en horas y minutos**, y luego presione **Start (Iniciar)**. Esto sólo puede ser usado con Traditional Bake (Horneado Tradicional), Convection Bake (Hornear por Convección), Convection Bake Multi (Hornear por Multi Convección), y Convection Roast (Dorar por Convección).
- Clock (Reloj):** Configure el tiempo del reloj del horno: Presione la tecla **Clock (Reloj)** y las teclas numéricas para programar el reloj. Asegúrese de seleccionar **AM** o **PM**. Presione **Start (Iniciar)** para guardar la configuración de la hora.
- Timer (Temporizador):** Funciona como un temporizador con cuenta regresiva: Presione la tecla **Timer (Temporizador)** y las teclas numéricas para programar el tiempo en horas y minutos. Presione la tecla **Start (Iniciar)** El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Para apagar el temporizador, presione la tecla **Timer (Temporizador)**.
- Delay Time (Tiempo de Retraso):** Genera un retraso cuando el horno es encendido. Use esta tecla para configurar el momento en que desea que el horno se inicie. Presione la tecla **Delay Time (Tiempo de Retraso)** y use las teclas numéricas para programar la hora del día en que desea que el horno se encienda. Presione el modo de cocción deseado y la temperatura y luego presione **Start (Iniciar)**. Si lo desea, también puede ser programado un tiempo de cocción. Esto

sólo puede ser usado con Traditional Bake (Horneado Tradicional), Convection Bake (Hornear por Convección), Convection Bake Multi Rack (Hornear por Convección con Estantes Múltiples), Convection Roast (Dorar por Convección) y Self-Clean (Limpieza Automática).

NOTA: Al usar la función de tiempo de retraso, las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevos, pescado, rellenos, ave y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelerará el crecimiento de bacterias nocivas.

- Probe (Sonda):** Monitorea la temperatura interna de la comida y apaga el horno cuando la comida alcanza la temperatura programada. Seleccione superior o inferior, inserte la sonda, programe el modo de cocción, y programe la temperatura de la sonda. Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción. La sonda sólo puede ser usada con las funciones Traditional Bake (Horneado Tradicional), Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Roast (Dorar por Convección).
- Oven Light(s) (Luz(es) del Horno):** Enciende o apaga la luz(es) del horno.
- Remote Enable (Acceso Remoto) (en algunos modelos):**
CÓMO CONECTAR EL HORNO
Off (Apagado) - El horno no está conectado. Abra la aplicación y luego mantenga presionada la tecla **Remote Enable (Acceso Remoto)** durante 5 segundos para iniciar el proceso de conexión.
Slow flash (parpadeo lento) - El horno está en modo de búsqueda y está buscando una red.
Rapid flash (parpadeo rápido) - Se produjo un error durante el proceso de conexión.
Solid (Sólido) - Ambos hornos están conectados a la red y pueden ser controlados en forma remota a través de un dispositivo móvil conectado cuando están en funcionamiento, pero no pueden ser iniciados en forma remota.
INICIO DEL HORNO EN FORMA REMOTA **REMOTE (Remoto)**
 Para poder iniciar el horno en forma remota, presione la tecla **Remote Enable (Acceso Remoto)** y el icono **REMOTE (Remoto)** se encenderá en la pantalla. Cualquiera de los hornos puede ser iniciado ahora en forma remota con un dispositivo conectado. Abrir cualquiera de las puertas de los hornos o apagar cualquiera de los hornos hará que se apague el icono **REMOTE (Remoto)**. El icono **REMOTE (Remoto)** debe estar iluminado para iniciar el horno de forma remota. No se requiere el icono **REMOTE (Remoto)** para cambiar las configuraciones del horno o para apagar el mismo.
 Luego de usar el horno, recuerde verificar que el icono **REMOTE (Remoto)** esté iluminado, si desea iniciar un horno de forma remota en el futuro.
- Lock Controls (Controles de Bloqueo):** Bloquean el control de modo que al presionar las teclas no se activen los controles. Mantenga presionada la tecla **Lock Controls (Controles de Bloqueo)** durante tres segundos para bloquear o desbloquear el control. La función **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** siempre está activa, incluso cuando el control está bloqueado.

Funciones especiales

Existen numerosas funciones especiales que se controlan a través del uso del teclado alfanumérico.

- Grados – exhibir temperatura en Fahrenheit o Celsius
- Tono de finalización – Tono de Finalización del Ciclo
- Sonido – Volumen del Tono
- Configuración – Configuración del Reloj
- Auto Receta – Conversión de Auto Receta (para Horneado por Convección)
- Apagado en 12 hrs. – Se apaga luego de 12 horas.
- Sabático – Modo Sabático
- Compensación de Temperatura – Ajusta la temperatura del horno (los hornos dobles cuentan con opciones para horno superior u horno inferior)
- Barra de Luz de Notificación – Enciende o apaga la luz indicadora
- Por Omisión – Reinicia el control a la configuración de fábrica

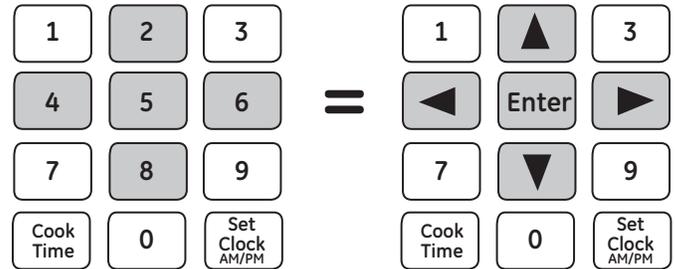
Para modificar las configuraciones de las Funciones Especiales, siga estas pautas.

Mantenga presionadas las teclas **Traditional Bake (Horneado Tradicional)** y **Traditional Broil (Asado Tradicional)** durante 3 segundos simultáneamente.

Al ingresar el modo de funciones especiales:

- Los números **2** y **8** actúan como dirección hacia arriba y hacia abajo para pasar por las funciones y sus configuraciones.
- Los números **4** y **6** actúan como direcciones de derecha e izquierda para hacer cambios hacia atrás y hacia adelante a través de las funciones, a fin de cambiar las configuraciones de estas funciones.
- El número **5** actúa como tecla de activación.

Mantenga presionadas las teclas **Traditional Bake (Horneado Tradicional)** y **Traditional Broil (Asado Tradicional)** durante 3 segundos simultáneamente para salir del modo de funciones especiales.



Por ejemplo: Ajuste de la Temperatura del Horno

1. Mantenga presionadas las teclas **Traditional Bake (Horneado Tradicional)** y **Traditional Broil (Asado Tradicional)** durante 3 segundos simultáneamente para ingresar al modo de funciones especiales.
2. Presione la tecla con el número **2** hasta que en la pantalla se lea "UPPER tE-P oFFSEt" (Compensación de Tiempo) (los hornos de pared doble cuentan con una selección para los hornos alto y bajo).
3. Presione la tecla con el número **6** para modificar la configuración de funciones especiales.
4. Presione las teclas con los números **2** u **8** para incrementar o reducir la temperatura de a un grado Fahrenheit hasta + 35° F o hasta -35° F.
5. Presione al tecla con el número **5** para guardar el cambio deseado.
6. Presione la tecla número **4** para regresar a las demás funciones.
7. Mantenga presionadas las teclas **Traditional Bake (Horneado Tradicional)** y **Traditional Broil (Asado Tradicional)** durante 3 segundos simultáneamente para salir del modo de funciones especiales.

Funciones especiales

Selección de Temperatura (dEGrEE)

El control del horno está configurado para usar unidades de temperatura Fahrenheit, pero se puede cambiar a unidades de temperatura Celsius, si se prefiere.

Tono de Finalización del Ciclo (End tonE)

Se trata de un tono que indica el final de un tiempo. Puede cambiarlo para que tenga un tono (bEEP) o un tono con repetición continua (Con bEEP).

Volumen del Tono (SoUnd)

Esta función permite que el volumen del tono del horno sea ajustado entre alto, medio (por omisión), bajo o apagado.

Configuración del Reloj (SEttinG)

Esta función especifica cómo se exhibirá la hora del día. Las opciones son el horario de un reloj estándar de 12 horas con selecciones AM y PM (12 Hr), de estilo militar de 24 horas (24 Hr), o sin que se muestre (oFF).

Conversión de Auto Receta (AUto rECiPE)

Al usar los modos de cocción Convection Bake (Hornear por Convección) o Convection Bake Multi (Horneado por Convección Múltiple), se reducirá de forma automática la temperatura de cocción programada. Se debe observar que esta opción no convierte los tiempos de horneado, sino sólo la temperatura.

Apagado en 12 Horas (12 Hr SHUtoFF)

Cuando esta función sea activada, el horno se apagará de forma automática luego de 12 horas de uso continuo.

Ajuste de la Temperatura del Horno

(UPPEr tE-P oFFSEt)

(Superior e Inferior en algunos modelos)

Esta función permite que la temperatura del horno sea ajustada hasta 35° F más caliente o 35° F más fría. Use esta función si piensa que la temperatura de su horno es demasiado caliente o demasiado fría y desea modificarla. **Para los modelos con horno doble, los hornos superior e inferior se ajustan de forma separada (UPPEr tE-P oFFSEt and Lo-Er tE-P oFFSEt).** Este ajuste afecta los modos Traditional Bake (Horneado Tradicional), Convection Bake (Horneado por Convección) y Convection Bake Multi Rack (Horneado por Convección en Estantes Múltiples).

Barra de Luz de Notificación (LiGHt bAr) (en algunos modelos)

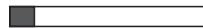
Esta función usa una barra de luz entre la puerta y el panel de control para una indicación visual fácil del avance del precalentamiento y el tiempo de cocción. Esta función puede ser encendida o apagada en las funciones especiales de su horno. Esta función se utiliza con los modos Convection Bake (Hornear por Convección), Convection Bake Multi (Hornear por Convección Múltiple), Convection Broil (Asar por Convección), Convection Roast (Dorar por Convección), Traditional Bake (Horneado Tradicional), Traditional Broil (Asado Tradicional), Warm (Caliente), Proof (Leudar), Self Clean (Limpieza Automática), Cook Time (Tiempo de Cocción) y Timer (Temporizador). En un horno de pared doble, la luz de notificación indica el funcionamiento actual del horno superior únicamente. A continuación se da una descripción de las diferentes condiciones de iluminación.



APAGADO - Ninguna función del horno o del temporizador están funcionando o la función fue apagada en las funciones especiales.



BARRA TITILANTE - El horno se está precalentando. La barra de luz titilará hasta que la temperatura configurada del horno haya sido alcanzada.



BARRA DE PROGRESO - Progresará lentamente hasta haber una barra completamente iluminada al avanzar la cuenta regresiva del contador.

NOTA: Si se usa el botón **Cook Time (Tiempo de Cocción)** la barra de luz y el horno se apagarán cuando el temporizador llegue a cero. Si el botón **Timer (Temporizador)** es usado, la barra de luz permanecerá sólida cuando el tiempo llegue a cero.



BARRA SÓLIDA - El horno se encuentra en la temperatura y/o función configurada o el temporizador de su cocina se completó.

NOTA: La barra de progreso para funciones por tiempo tiene prioridad sobre las funciones sólidas o titilantes, si ambas se usan al mismo tiempo.

Por Omisión (dEFAULT)

Esta función reinicia todas las funciones especiales a las configuraciones por omisión originales del horno.

Modo Sabático (SAbbAtH)

El modo sabático desactiva las luces del horno, (la luz del horno no se encenderá cuando la puerta sea abierta y la barra de luz de notificación será desactivada), todos los sonidos (el control no emitirá un pitido cuando se presione un botón), los modos Convection (Convección), los modos Broil (Asar), Warm (Calentar), Proof (Levar), y las funciones de tiempo. El modo Sabbath (Sabático) sólo puede ser usado con la función Traditional Bake (Horneado Tradicional). Esta función se activa conforme con los requisitos Sabáticos Judíos de la Estrella K.

NOTA: Si se produce un corte de corriente mientras se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático), la unidad regresará a dicho modo cuando la corriente sea restablecida.

Ingrese Sabbath Mode (Modo Sabático)

Mantenga presionadas las teclas Traditional **Bake (Horneado Tradicional)** y Traditional **Broil (Asado Tradicional)** al mismo tiempo durante tres segundos. Use la tecla 2 u 8 para pasar a través de las opciones de las funciones especiales a "SAbbAtH" (Sabático) y luego presione la tecla número 6 para permitir que la tecla 2 u 8 cambien la configuración de la función sabática de "oFF" (Apagado) a "on" (Encendido).

Presione la tecla número 5 para ingresar la selección. Mantenga presionadas las teclas Traditional **Bake (Horneado Tradicional)** y Traditional **Broil (Asado Tradicional)** durante 3 segundos para salir del modo de funciones especiales. El ícono] aparecerá en la pantalla, indicando que la unidad se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático). El reloj no aparecerá.

Observe que si cuenta con un horno de pared doble, al colocar el control en el modo Sabático, ambos hornos están ahora en el modo sabático y están disponibles para la cocción.

Inicie Sabbath Bake (Horneado Sabático)

Presione Traditional **Bake (Horneado Tradicional)**. El control hará que la temperatura se configure por omisión en 350°F, pero puede usar las teclas numéricas para ingresar una temperatura entre 170°F y 550°F y presionar **Start (Iniciar)**. No se emitirá ningún sonido cuando las teclas sean presionadas. En un momento al azar entre los 30 segundos y 1 minuto, el ícono]] aparecerá en la pantalla indicando que el horno está en funcionamiento.

Para hornos con pared doble, ambos hornos pueden ser usados mientras se encuentra en el modo Sabbath (Sabático). Presione la tecla **Upper Oven and Lower Oven (Horno Superior y Horno Inferior)**, antes de presionar Traditional **Bake (Horneado Tradicional)**. Por omisión, el horno superior es seleccionado si la tecla **Upper Oven and Lower Oven (Horno Superior y Horno Inferior)** no es presionada primero. Si usará ambos hornos, espere hasta que un horno indique que está funcionando antes de iniciar el segundo horno.

Ajuste la Temperatura Durante el Horneado Sabático

Presione Traditional **Bake (Horneado Tradicional)**, use las teclas numéricas para ingresar una nueva temperatura entre 170°F y 550°F, y presione Start (Iniciar). No se emitirá ningún sonido cuando las teclas sean presionadas. Debido a que no hay ninguna indicación durante el cambio de temperatura, se puede usar un termómetro para horno para confirmar cambios de temperatura.

Con hornos de pared doble, presione la tecla **Upper Oven and Lower Oven (Horno Superior y Horno Inferior)**, antes de presionar Traditional **Bake (Horneado Tradicional)**. Por omisión, el horno superior es seleccionado si la tecla **Upper Oven and Lower Oven (Horno Superior y Horno Inferior)** no es presionada primero. Si usará ambos hornos, espere hasta que un horno indique que está funcionando antes de iniciar o de apagar el segundo horno.

Horneado con Temporizador Durante el Modo Sabático

Si desea usar la función Cook Time (Tiempo de Cocción) para hornear en el horno y luego hacer que el horno se apague de forma automática, no ingrese el modo Sabbath (Sabático). Necesitará cambiar Cycle End Tone (Tono de Fin del Ciclo) de un pitido continuo a un pitido simple, apagar Tone Volume (Volumen del Tono), y apagar la luz del horno usando el panel de control o retirando la lámpara de luz. Luego puede programar el horno en el tiempo de cocción deseado, a través de la función de horneado.

Salga del Modo Sabático

Para finalizar un ciclo de horneado, presione **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)**. El ícono]] cambiará al ícono], indicando que el horno se apagó.

Mantenga presionadas las teclas Traditional **Bake (Horneado Tradicional)** y Traditional **Broil (Asado Tradicional)** al mismo tiempo durante tres segundos. Use la tecla 2 u 8 para pasar a través de las opciones de las funciones especiales a "SAbbAtH" (Sabático) y luego presione la tecla número 6 para permitir que la tecla 2 u 8 cambien la configuración de la función Sabbath (Sabático) de "on (Encendido) a "oFF" (Apagado).

Presione la tecla número 5 para ingresar la selección. Mantenga presionadas las teclas Traditional **Bake (Horneado Tradicional)** y Traditional **Broil (Asado Tradicional)** durante 3 segundos para salir del modo de funciones especiales. El reloj aparecerá nuevamente indicando que el horno ya no está en Sabbath Mode (Modo Sabático).

Estantes del Horno

El horno cuenta con seis posiciones de estantes. En la Guía de Cocción, se brindan recomendaciones de posiciones de los estantes para diferentes tipos de comidas. Se ajusta un estante en una dirección para afectar los resultados de cocción. Por ejemplo, si se prefieren partes superiores más oscuras en tartas, panecillos o galletas, pruebe moviendo la comida a un estante que se encuentre una posición más arriba. Si encuentra que las comidas están demasiado doradas en la parte superior, pruebe moviendo las mismas más abajo la próxima vez.

Al hornear con múltiples ollas y en múltiples estantes, asegúrese de que haya por lo menos 11/2" entre las ollas, a fin de dejar suficiente espacio para que fluya el aire.

Estantes del Horno

Es posible que su horno cuente con estantes extensibles y/o estantes planos tradicionales.

Para evitar posibles quemaduras, coloque los estantes en la posición deseada antes de encender el horno.

Estantes Extensibles

Los estantes extensibles cuentan con la función Install (Instalar), que se bloquea en los soportes de los estantes (guías) a ambos lados. Una vez que la función Install (Instalación) queda correctamente bloqueada, siempre empuje hacia afuera el estante desde el riel frontal superior hasta la posición de detención en su máxima extensión, al colocar o retirar utensilios.

Si resulta difícil extender estos estantes, lubrique los mismos con lubricante de grafito, provisto con el horno. Retire el estante del horno, retire cualquier obstrucción en el recorrido deslizante con una toalla de papel, agite el lubricante de grafito y coloque 4 gotitas en los dos recorridos inferiores de los lados izquierdo y derecho. Abra y cierre el estante varias veces para distribuir el lubricante.

Para ordenar más lubricante de grafito, lea la sección de Asistencia y Accesorios en el comienzo de este manual.

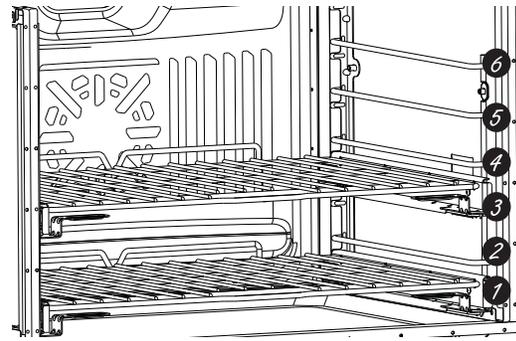
Para Retirar un Estante Extensible:

1. Asegúrese de que el estante sea empujado totalmente dentro del horno.
2. Tome el estante tanto desde su riel frontal superior como de sus manijas inferiores y levante directamente para desbloquear el estante de los soportes del estante.
3. De manera firme, mientras sostiene tanto el riel frontal superior como las manijas inferiores, empuje el estante hacia adelante. En caso de ser necesario, tome el estante sobre ambos lados. Luego retire el mismo del horno.

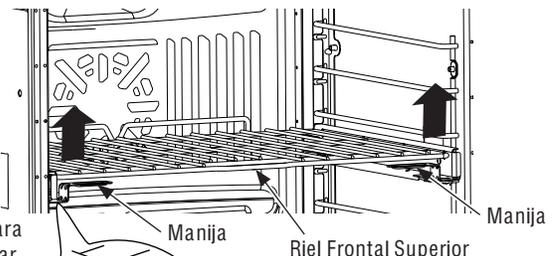
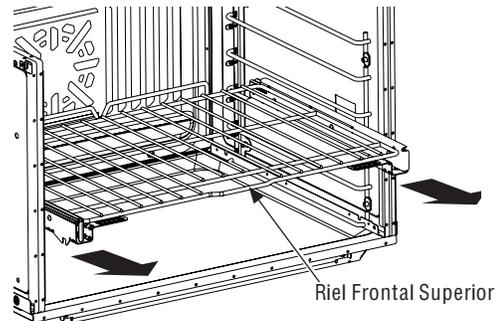
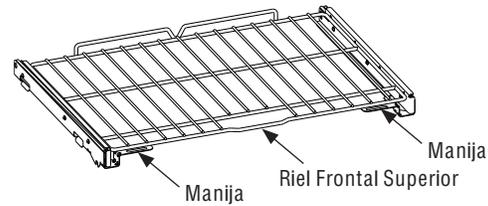
Para Reemplazar un Estante Extensible:

1. Coloque la posición trasera del estante sobre los soportes del estante (guías), como se muestra en la imagen.
2. Sostenga el riel frontal superior y las manijas inferiores y empuje el estante hasta que la función de instalación se bloquee en el soporte del estante frontal.

Si resulta difícil reemplazar o retirar los estantes extensibles, limpie los soportes de los estantes del horno con aceite de cocina. No quite el aceite de cocina del espacio de deslizamiento.



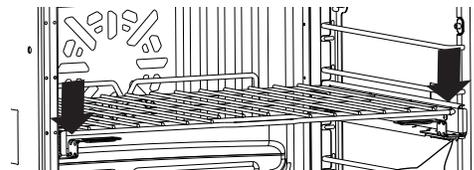
El horno tiene 6 posiciones de estantes



Levante para desbloquear desde el soporte del estante



Función de Instalación



Sostenga el riel frontal superior y las manijas inferiores y empuje el estante hasta que la función de instalación se bloquee en el soporte frontal.



Bloqueo del Estante Frontal

Estantes del Horno (cont.)

Estantes Planos Tradicionales

Los estantes poseen bloqueadores, de modo que al colocarlos correctamente sobre los soportes se detendrán antes de salirse completamente y no se inclinarán. Al colocar y retirar utensilios de cocina, empuje la parrilla hasta que se detenga.

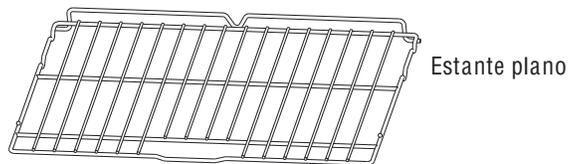
Para Retirar un Estante

Empuje el mismo hacia usted, incline el frente hacia arriba y empuje hacia afuera.

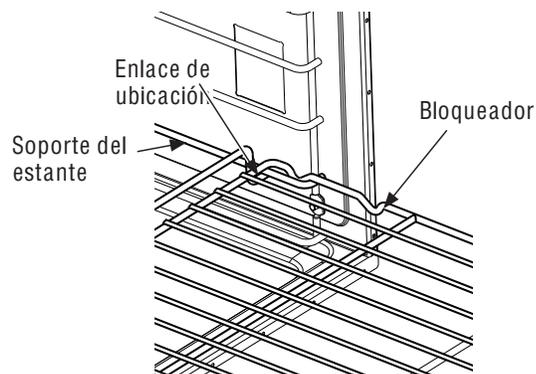
Para Reemplazar un Estante

Incline el frente del estante hacia arriba, cuelgue la parte trasera ubicando los enlaces debajo de los soportes de los estantes, empuje el estante hacia atrás (hasta trabarlo en los bloqueadores) y haga que descienda hasta su posición. Empuje el estante hasta que quede introducido completamente.

Si resulta difícil deslizar y/o retirar estantes planos, coloque un poco de aceite de cocina en una tela suave o en una toalla de papel y frote los costados del estante y cada soporte del mismo.



Estante plano



⚠ PRECAUCIÓN: Tenga cuidado al retirar un estante de la posición más baja, ya que la puerta podrá estar caliente.

Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

⚠ PRECAUCIÓN: No use ningún tipo de aluminio o cobertor de horno para cubrir el fondo del horno. Estos ítems pueden atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de descargas, humo o incendios. Los daños por uso inadecuado de estos ítems no están cubiertos por la garantía del producto.

Se podrá usar aluminio para evitar derrames, colocando una hoja sobre un estante inferior varias pulgadas debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente el estante de un horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio a por lo menos 1 1/2" de las paredes del horno, para evitar una circulación deficiente del calor.

Utensilios

Pautas de Uso de Utensilios

El material, el acabado y el tamaño de los utensilios afectan el horneado.

Las ollas oscuras, revestidas y opacas absorben el calor más rápidamente que las ollas claras y brillantes. Al usar ollas que absorben el calor más rápidamente, las comidas podrán resultar más doradas, crocantes y con una capa más gruesa.

Si utiliza utensilios oscuros y revestidos, controle la comida antes del tiempo mínimo de cocción. Si se obtienen resultados no deseados con este tipo de utensilios, considere la posibilidad de reducir la temperatura del horno en 25° F la próxima vez.

Las ollas brillantes pueden producir resultados de horneado más parejos en tortas y galletas.

Las ollas de vidrio y cerámica calientan con lentitud, pero retienen bien el calor.

Estos tipos de ollas funcionan bien con platos tales como tartas y postres con natilla.

Las ollas con aislante de aire calientan lentamente y pueden producir fondos dorados.

Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

Modos de Cocción

Su nuevo horno posee una variedad de modos de cocción para que pueda obtener los mejores resultados. Estos modos se describen a continuación. Para acceder a recomendaciones para comidas específicas, consulte la sección de la Guía de Cocción. Recuerde que es posible que su nuevo horno funcione de manera diferente que aquel que está reemplazando.

Modos de Horneado y Dorado

Seleccione un modo para hornear y dorar basado en el tipo y cantidad de comida que está preparando. Al preparar comidas horneadas tales como tartas, galletas y masas, siempre precaliente el horno primero. Siga las recomendaciones de la receta sobre la colocación de la comida. Si no se brindan pautas, centre la comida en el horno.

Horneado Tradicional

El modo de horneado tradicional está pensado para la cocción en un solo estante. Este modo usa el calor principalmente desde el elemento inferior, pero también desde el elemento superior para cocinar la comida. Para usar este modo, presione la tecla **Bake (Hornear)** en **Traditional (Tradicional)**, ingrese una temperatura, y luego presione **Start (Iniciar)**. El precalentamiento generalmente se recomienda al usar este modo.

Horneado por Convección con Aire Directo

El modo de horneado por convección está pensado para la cocción en un solo estante. Este modo utiliza el calor del elemento inferior y también de los elementos superior y trasero, junto con el movimiento de aire directamente descendente desde la parte superior del horno, para que la cocción sea más pareja. El horno está equipado con la función Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática); de modo que no es necesario convertir la temperatura al usar este modo. Para usar este modo, presione la tecla **Bake (Hornear)** en **Convection (Convección)**, ingrese una temperatura, y luego presione **Start (Iniciar)**. El precalentamiento generalmente se recomienda al usar este modo.

Horneado por Convección en Estantes Múltiples

El modo Convection Bake Multi Rack (Horneado por Convección en Estantes Múltiples) está pensado para hornear en múltiples estantes al mismo tiempo. Este modo utiliza el calor principalmente desde el elemento trasero, pero también calienta desde los elementos superior e inferior, junto con el movimiento de aire desde el ventilador por convección para mejorar una cocción pareja. El horno está equipado con la función Auto Recipe Conversion (Conversión de Receta Automática); de modo que no es necesario convertir la temperatura al usar este modo. Es posible que el tiempo de horneado sea un poco más prolongado con estantes múltiples, en comparación con lo que se espera con un solo estante. Para usar este modo, presione la tecla **Bake Multi Rack (Horneado en Estantes Múltiples)** en **Convection (Convección)**, ingrese una temperatura, y luego presione **Start (Iniciar)**. Siempre realice el precalentamiento al usar este modo.

Dorado por Convección con Aire Directo

El modo Convection Roast (Dorado por Convección) está pensado para dorar cortes enteros de carne en un solo estante. Este modo utiliza el calor de los elementos inferior, superior y trasero, junto con el movimiento del aire directamente desde la parte superior del horno, a fin de mejorar el dorado y reducir el tiempo de cocción. No es necesario convertir la temperatura. Cuando use este modo, o si usa la sonda, controle la comida antes que el tiempo sugerido en la receta. Para usar este modo, presione la tecla **Roast (Dorar)** en **Convection (Convección)**, ingrese una temperatura, y luego presione **Start (Iniciar)**. No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

Modo para Asar

Siempre asar con la puerta cerrada. El elemento para asar en el horno es muy potente. Monitoree la comida de cerca al asar. Tenga cuidado al asar en posiciones de estantes superiores, ya que colocar la comida más cerca del elemento para asar incrementa el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas. **No se recomienda asar en el estante de la posición 6.**

Intente asar las comidas que normalmente haría a la parrilla. Ajuste las posiciones de los estantes para ajustar la intensidad del calor a la comida. Coloque las comidas más cerca del elemento para asar, cuando se desee una superficie más cocinada y un interior poco cocido. Las comidas más gruesas y las comidas cuyo interior debe ser cocinado deberían ser asadas en un estante en una posición alejada del usado para asar, o usando las funciones Tradicional Broil Lo (Asado Tradicional Bajo) o Convection Broil Lo (Asado por Convección Bajo). Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.

Asado Tradicional Alto

El modo Traditional Broil Hi (Asado Tradicional Alto) usa calor intenso del elemento superior para soasar las comidas. Use la función Broil Hi (Asado Alto) para cortes más delgados de carne y/o comidas que prefiera que quedan menos cocinadas en su interior. Para usar este modo, presione la tecla **Broil (Asar)** una vez en **Traditional (Tradicional)** y luego presione **Start (Iniciar)**. No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

Asado Tradicional Bajo

El modo Traditional Broil Lo (Asado Tradicional Bajo) usa menos calor intenso del elemento superior para cocinar la comida completamente mientras también se realiza el dorado superficial. Use la función Broil Lo (Asado Bajo) para cortes de carne más gruesos y/o comidas que desee que queden completamente cocinadas. Para usar este modo, presione la tecla **Broil (Asar)** dos veces en **Traditional (Tradicional)** y luego presione **Start (Iniciar)**. No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

Asado por Convección Alto con Aire Directo

El modo Convection Broil Hi (Asado por Convección Alto) usa calor intenso desde el elemento superior, junto con el movimiento del aire directamente desde la parte superior del horno para mejorar la cocción y el dorado. Para usar este modo, presione la tecla **Broil (Asar)** una vez en **Convection (Convección)** y luego presione **Start (Iniciar)**. Para obtener mejores resultados, precaliente durante 5 minutos al usar este modo.

Asado por Convección Bajo con Aire Directo

El modo Convection Broil Lo (Asado por Convección Bajo) usa calor menos intenso desde el elemento superior, junto con el movimiento del aire directamente desde la parte superior del horno. Para usar este modo, presione la tecla **Broil (Asar)** dos veces en **Convection (Convección)** y luego presione **Start (Iniciar)**. Para obtener mejores resultados, precaliente durante 5 minutos al usar este modo.

Asado por Convección Crocante con Aire Directo

El modo Convection Broil Crisp (Asado por Convección Crocante) está pensado como un modo de acabado al final del ciclo de cocción, para agregar dorado superficial a un plato tal como una cazuela o una barbacoa. Para usar este modo, presione la tecla **Broil (Asar)** tres veces en **Convection (Convección)** y luego presione **Start (Iniciar)**. Monitoree la comida de cerca para evitar un dorado excesivo.

Modos de Cocción (Cont.)

Leudar

El modo Proof (Leudar) está diseñado para elevar (fermentar y leudar) masas de pan. Presione la tecla **Proof (Leudar)** y luego presione **Start (Iniciar)**. Cubra bien la masa para evitar que se seque. El pan se elevará más rápidamente que a temperatura ambiente.

Calentar

El modo Warm (Calentar) está diseñado para mantener comidas calientes hasta durante 3 horas. Para usar este modo, presione la tecla **Warm (Caliente)** y luego presione **Start (Iniciar)**. Cubra las comidas que necesitan mantener la humedad y no cubra aquellas comidas que deberían quedar crocantes. No se requiere precalentar las mismas. No use la función Warm (Calentar) para calentar comida fría, excepto galletas crujientes, papas fritas o cereales secos. También se recomienda que la comida no se mantenga caliente por más de dos horas.

Probe (Sonda)

⚠ ADVERTENCIA

El consumo de comida semicruda puede hacer que se contraigan enfermedades producidas por la comida. Use la sonda de acuerdo con las siguientes instrucciones, a fin de asegurar que todas las partes de la comida alcancen temperaturas de cocción mínimamente seguras. Puede encontrar recomendaciones de temperaturas de cocción mínimamente seguras en www.foodsafety.gov o en www.IsItDoneYet.gov.

La temperatura interna de la comida con frecuencia se usa como indicador de que está lista, especialmente al dorar o preparar carne de ave. El modo Probe (Sonda) monitorea la temperatura interna de la comida y apaga el horno cuando esta última alcanza la temperatura programada.

Controle siempre la temperatura en múltiples partes de la comida, utilizando un termómetro de comidas luego de realizar la cocción, a fin de asegurar que todas las partes de la misma hayan alcanzado una temperatura interna mínimamente segura en dicha comida.

Ubicación Correcta de la Sonda

Luego de preparar la comida y de colocarla en la olla, siga estas instrucciones para una ubicación correcta de la sonda.

- Inserte la sonda en la comida, de modo que la punta de la sonda se apoye en el centro de la parte más gruesa de la comida. Para un mejor rendimiento, la sonda debería ser completamente insertada en la comida. Si la sonda no es ubicada correctamente, es posible que no mida con precisión la temperatura de la parte más fría de la comida. Algunas comidas, particularmente las más pequeñas, no son adecuadas para la cocción con el uso de una sonda, debido a sus formas o tamaños.
- No debería tocar el hueso, la grasa ni el cartílago.
- Para cocinar un ave entera, inserte la sonda en la parte más gruesa de la pechuga.
- Para dorar sin huesos, inserte la sonda en el centro del dorado.
- Para cocinar jamón o cordero con huesos, inserte la sonda en el centro de la articulación o del músculo más bajo y largo.
- Para preparar cazuelas o platos tales como pastel de carne, inserte la sonda en el centro del plato.
- Para cocinar pescado, inserte la sonda justo arriba de la agalla en la zona más carnosa paralela a columna.

Uso de la Sonda

Para usar la sonda sin precalentamiento:

1. Inserte la sonda en la comida (consulte sobre la Ubicación Correcta de la Sonda).
2. Coloque la comida en el horno y conecte la sonda en su correspondiente tomacorriente en el horno.
3. Programe la configuración deseada para la sonda y el modo de cocción, presionando la tecla **Probe (Sonda)** e ingresando la temperatura interna deseada para la comida, luego presione la tecla de modo de cocción (**Horneado Tradicional, Horneado por Convección, o Dorado por Convección**) e ingrese la temperatura de cocción deseada.

La temperatura interna máxima de la comida que se puede configurar es 200° F.

Para usar la sonda con precalentamiento:

1. Presione la tecla del modo de cocción deseado (**Horneado Tradicional, Horneado por Convección, o Dorado por Convección**) e ingrese la temperatura de cocción deseada.
2. Inserte la sonda en la comida (consulte sobre la Ubicación Correcta de la Sonda).
3. Una vez que el horno fue precalentado, coloque la comida en el mismo y conecte la sonda en su correspondiente tomacorriente, asegurándose de que esté completamente insertada. Tenga cuidado, ya que las paredes del horno y el tomacorriente de la sonda están calientes.
4. Programe la temperatura de la sonda presionando la tecla **Probe (Sonda)** e ingresando la temperatura interna deseada para la comida. La temperatura interna máxima de la comida que se puede configurar es 200° F.

Pautas para el Cuidado de la Sonda

NOTA: algunos modelos con horno doble cuentan con una sonda sólo en el horno superior.

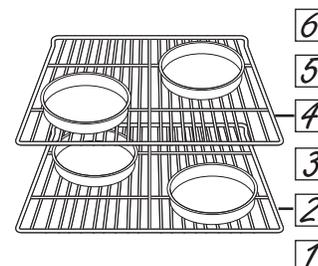
- Si se usa una sonda que no sea la provista con este producto, se podrán producir daños sobre la sonda.
- Use las manijas de la sonda al enchufar y desenchufar la misma, luego de insertar o de retirar la sonda de la carne o del tomacorriente.
- Para evitar daños sobre la sonda, no use agarraderas para empujar el cable al retirarlo.
- Para evitar romper la sonda, asegúrese de que la comida haya sido completamente descongelada antes de insertarla.
- Para evitar posibles quemaduras, no desenchufe la sonda del tomacorriente del horno hasta que este último se haya enfriado.
- Nunca deje la sonda dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática o de limpieza con vapor.
- No guarde la sonda dentro del horno.

Guía de Cocción

| TIPO DE COMIDA | MODO(S) RECOMENDADO(S) | POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA | SUGERENCIAS ADICIONALES |
|--|--|--|--|
| Productos Horneados | | | |
| Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante | Horneado por Convección Horneado Tradicional | 3 | Use utensilios brillantes. |
| Tortas con capas* en Múltiples Estantes | Horneado Tradicional | 2 y 4 | Estante extensible en la posición más alta, si se usa. Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración). |
| Tortas de grasa (pastel de ángel) | Horneado por Convección Horneado Tradicional | 1 | Use utensilios brillantes. |
| Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante | Horneado por Convección | 3 | Use utensilios brillantes. |
| Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes | Horneado por Convección Múltiples Estantes | 2 y 4 2, 3 y 5 | Use la posición 4 para 2 estantes extensibles, y la posición 3 para 3 estantes. Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado. |
| Bife y Cerdo | | | |
| Hamburguesas | Asado Tradicional Alto | 5 | Use el estante extensible; para hamburguesas espaciadas de forma pareja en una olla con parrilla para asar a fin de obtener una parte externa bien soasada y una parte interna poco cocida, cocine el primer lado aproximadamente 3 minutos y cocine el segundo lado aproximadamente 4 minutos. Mueva la comida hacia abajo para que quede más preparada y menos soasada. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento que emite calor para asar. |
| Bifes y Chuletas | Asado por Convección Alto Asado Tradicional Alto | 5 | Use una olla para asar; precaliente 5 minutos si usará el Modo para Asar por Convección. Mueva la comida hacia abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar. |
| Dorados | Dorado por Convección | 2 o 3 | Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla. Use la función sonda. |
| Ave | | | |
| Pollo entero | Dorado por Convección | 2 o 3 | Use una olla chata tal como una olla para asar. Use la función sonda. |
| Pechugas, patas, muslos con huesos | Asar Alto | 1 | Si se empanó o cubrió con salsa, evite los modos Broil Hi (Asar Alto). Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar. |
| | Asado Bajo Horneado por Convección Horneado Tradicional | 3 | |
| Pechugas de pollo deshuesadas | Asado por Convección Bajo Horneado por Convección Horneado Tradicional | 3 | Precaliente durante 5 minutos si usará la Función de Asado por Convección. Mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada y más arriba para soasar/ dorar al asar. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar. |
| Pavo entero | Dorado por Convección | 1 o 2 | Use una olla chata tal como una olla para asar. Use la función sonda. |
| Pechuga de Pavo | Dorado por Convección | 2 o 3 | Use una olla chata tal como una olla para asar. Use la función sonda. |
| Pescado | Asado por Convección Bajo Asado Bajo | 5 (mitad del grosor o menos) 4 (>1/2 pulgada) | Precaliente 5 minutos al Asar por Convección. Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar. |
| Cazuelas | Horneado por Convección Horneado Tradicional | 3 | Use el modo Convection Broil Crisp (Asado por Convección Crocante) durante los últimos 2 a 5 minutos del horneado para derretir/ dorar quesos o superficies crocantes. |
| Comidas Congeladas a Conveniencia | | | |
| Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante | Horneado por Convección Horneado Tradicional | 3 | Use el modo Convection Broil Crisp (Asado por Convección Crocante) durante los últimos 2 a 5 minutos de cocción para dejar crocante la parte exterior. |
| Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes | Horneado por Convección Múltiples Estantes | 2 y 4 | Si usará el modo Crisp (Crocante), coloque ambas ollas en el estante superior si el espacio lo permite; de otra forma prepare una por vez en el estante superior. |

*Al hornear cuatro tortas con capas a la vez, use los estantes 2 y 4. Coloque las ollas como se muestra, de modo que no quede una olla encima de la otra.

Cocine la comida completamente para evitar que se produzcan enfermedades a partir de la comida. Puede encontrar recomendaciones sobre temperatura mínima para cocinar de forma segura en www.IsItDoneYet.gov. Asegúrese de usar un termómetro de comidas para medir la temperatura de las mismas.



Limpieza del Horno

Asegúrese de que la corriente eléctrica esté apagada y que todas las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte del horno.

Panel de Control

Una buena idea es limpiar el panel de control luego de cada uso. Limpie con un jabón suave y agua o vinagre y agua, enjuague con agua limpia y pule en seco con una tela suave.

No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico ni limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado.

Exterior del Horno

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores en el interior o el exterior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar superficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con

la luz solar. Si las manchas en el borde de la ventana de la puerta son persistentes, use un limpiador abrasivo suave o una esponja con estropajo para obtener un mejor resultado. El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Deje que las superficies calientes se enfríen, y luego limpie y enjuague.

Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie. Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de

acero inoxidable. Para realizar consultas sobre la adquisición de productos, incluyendo limpiadores o pulidores para electrodomésticos de acero inoxidable, lea las secciones de Asistencia y Accesorios, en el comienzo de este manual.

Interior del Horno

El interior de su nuevo horno puede ser limpiado de forma manual o utilizando los modos Steam Clean (Limpieza con Vapor) o Self Clean (Limpieza Automática).

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar de inmediato. Espere a que las superficies calientes se enfríen, y luego limpie y enjuague.

Limpieza Manual

No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar, ni polvos limpiadores en el interior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o una solución de vinagre y agua. Enjuague con agua limpia y seque con una tela seca. Al limpiar superficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

Modo de Limpieza con Vapor

La limpieza con vapor está pensada para limpiar pequeños derrames usando agua y a una temperatura de limpieza más baja que la función Self-Clean (Limpieza Automática). Para usar la función Steam Clean (Limpieza con Vapor), limpie las grasas y suciedades del horno. Vierta una taza de agua en la parte inferior del horno. Cierre la puerta. Presione la tecla **Steam Clean (Limpieza con Vapor)** y luego presione **Start (Iniciar)**. La puerta del horno se trabará. No podrá abrir la puerta durante los 30 minutos de la limpieza con vapor, ya que esto reducirá su rendimiento. Al finalizar el ciclo de limpieza al vapor, la puerta se destrabará. Limpie cualquier exceso de agua y cualquier suciedad que haya quedado.

Modo de Limpieza Automática

Lea las Instrucciones de Seguridad del Horno con Limpieza Automática, en el comienzo de este manual antes de usar el modo Self Clean (Limpieza Automática).

IMPORTANTE: Las emanaciones producidas por el ciclo de autolimpieza de cualquier horno afectan la salud de algunas aves de manera notoria. Procure llevar sus aves a otra habitación bien ventilada.

Este modo usa temperaturas muy altas para limpiar el interior del horno. Cuando use esta función, la puerta del horno se trabará. Antes de utilizar el ciclo de limpieza automática, limpie la grasa y restos de comida que haya en el horno. Retire todos los artículos del horno, excepto los estantes esmaltados (color oscuro). Los estantes brillantes o de plata, la sonda de carnes, y cualquier utensilio u otros artículos deberían ser retirados del horno antes de iniciar un ciclo de limpieza automática. Cierre la puerta. Presione la tecla **Self Clean (Limpieza Automática)** y se exhibirá un tiempo de limpieza automática por omisión. El tiempo de limpieza puede ser modificado en cualquier momento entre las 3:00 y las 5:00 horas, usando las teclas numéricas para ingresar un tiempo diferente y presionando **Start (Iniciar)**. Si desea usar el tiempo por omisión, presione la tecla **Start (Iniciar)** inmediatamente luego de presionar la tecla **Self Clean (Limpieza Automática)**. El horno se apagará de forma automática cuando el ciclo de limpieza automática sea completado. La puerta permanecerá bloqueada hasta que el horno se haya enfriado. Una vez que el horno se haya enfriado, limpie cualquier ceniza que haya quedado en el horno.

En modelos de horno doble, se puede programar un ciclo de limpieza de ambos hornos al mismo tiempo. El último horno retrasará de forma automática su comienzo hasta el final del ciclo de limpieza del primer horno.

Estantes del Horno

Los estantes que fueron provistos con el horno (estantes oscuros esmaltados, no brillantes) pueden permanecer en el horno durante el ciclo de limpieza automática, ya que este ciclo no los dañará.

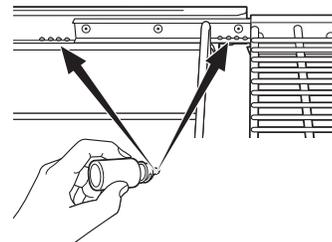
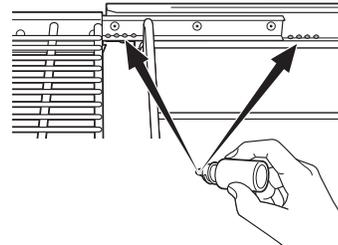
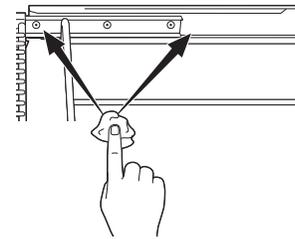
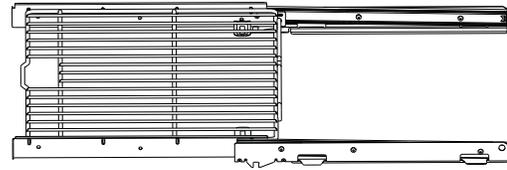
Para limpiar los estantes de forma manual, use agua caliente y jabón. Asegúrese de no lavar el espacio de deslizamiento de un estante extensible.

Si resulta difícil retirar los estantes del horno, coloque un poco de aceite vegetal en una tela seca o toalla de papel y frote sobre los soportes de los estantes del horno. No limpie el aceite en el espacio de deslizamiento del estante extensible.

De forma periódica, luego de varios ciclos de limpieza automática, los espacios de deslizamiento del estante extensible deberán ser lubricados utilizando lubricante de grafito, enviado junto con su horno de pared. Para ordenar más lubricante de grafito, lea la sección de Asistencia y Accesorios en el comienzo de este manual.

1. Retire el estante extensible del horno. Consulte la sección de Estantes Extensibles del Horno.
2. Extienda totalmente el estante sobre una mesa o mesada. Se podrá colocar papel de periódico debajo del estante para una limpieza fácil.
3. Si hay restos en las pistas de deslizamiento, limpie los mismos con una toalla de papel. **NOTA:** Cuando el lubricante de grafito se haya acabado, deberá ser reemplazado.
4. Agite el lubricante de grafito antes de abrir el mismo. Comenzando con el mecanismo de deslizamiento del lado izquierdo del estante, coloque cuatro (4) gotas pequeñas de lubricante en los dos (2) espacios inferiores de deslizamiento, cerca de los rulemanes de apoyo.
5. Repita esto sobre el mecanismo del lado derecho del estante.
6. Abra y cierre el estante varias veces para distribuir el lubricante.
7. Reemplace la tapa del lubricante y agite el mismo nuevamente. Dé vuelta el estante y repita los pasos 3, 4, 5 y 6.
8. Cierre el estante, gire el estante con el lado derecho hacia arriba y coloque el mismo en el horno. Consulte la sección de Estantes Extensibles del Horno..
9. Repita los pasos anteriores con cada estante.

NOTA: No rocíe con esprái de cocina o cualquier otro lubricante en esprái

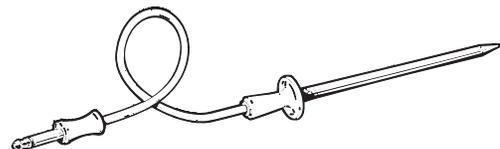


Sonda

La sonda de temperatura se puede limpiar con agua y jabón o con una almohadilla de estropajo llena de jabón. Enfríe la sonda de temperatura antes de su limpieza. Fregue las manchas difíciles con una almohadilla de estropajo llena de jabón, enjuague y seque.

Para ordenar más sondas de temperatura, lea la sección de Asistencia y Accesorios en el comienzo de este manual.

- No sumerja la sonda de temperatura en agua.
- No guarde la sonda de temperatura dentro del horno.
- Nunca deje la sonda de temperatura dentro del horno durante un ciclo de limpieza automática o de limpieza con vapor.



Mantenimiento

Reemplazo de la Lámpara del Horno

⚠️ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA O QUEMADURAS: Antes de reemplazar la lámpara de luz del horno, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Si esto no se cumple, se podrá producir una descarga eléctrica o un incendio.

⚠️ PRECAUCIÓN

RIESGO DE INCENDIO: La tapa de vidrio y la lámpara de luz se deberán retirar cuando estén frías. Tocar el vidrio caliente sin protección en las manos o con un trapo húmedo puede ocasionar quemaduras.

1. Desconecte la corriente desde el fusible principal o el panel del disyuntor.
2. Retire los estantes del horno.
3. Deslice un destornillador de punta plana entre la caja y la tapa de luz de vidrio.
4. Apoye la tapa de luz de vidrio con dos dedos para evitar que se caiga al fondo del horno. Tenga cuidado de no astillar la cubierta del horno.
5. De forma suave, gire la punta del destornillador para aflojar la tapa de luz de vidrio.
6. Retire la tapa de luz de vidrio.
7. Retire la lámpara sosteniendo firmemente y deslizando la misma hacia afuera, hasta que las dos clavijas hayan dejado el soporte de cerámica.
8. No toque el vidrio de la nueva lámpara con los dedos. Esto hará que la lámpara falle al dar luz. Tome la lámpara de reemplazo con una toalla limpia o un pañuelo de papel con las clavijas hacia abajo. Alíñe las dos clavijas en el soporte de cerámica, presionando suavemente hasta que la lámpara quede asegurada en la ficha de cerámica.
9. Deslice las lentes protectoras del soporte y presione hasta que las pinzas queden enganchadas en la caja.
10. Vuelva a conectar la corriente.

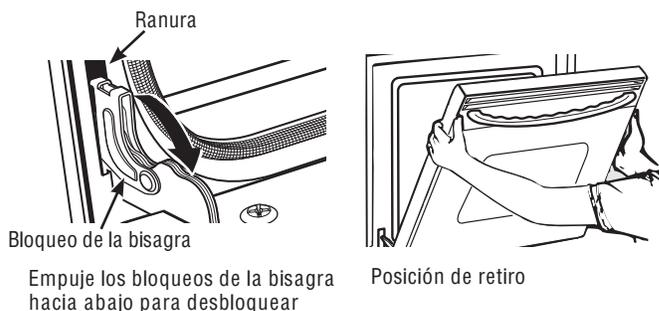
Puerta del Horno Desmontable

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta.

No levante la puerta usando la manija.

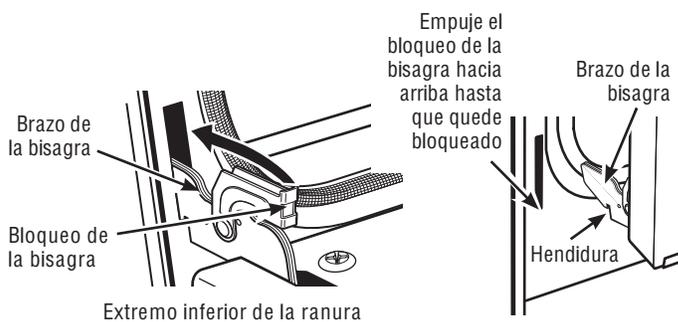
Para retirar la puerta:

1. Abra la puerta totalmente.
2. Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo en dirección a la estructura de la puerta, hasta la posición desbloqueada. Es posible que necesite una herramienta tal como un destornillador pequeño de punta plana.
3. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta la posición de retiro de la misma. La puerta debería ser abierta aproximadamente a 3", sin obstrucción sobre la misma.
5. Levante la puerta hacia arriba y afuera, hasta que los brazos de las bisagras queden fuera de las ranuras.



Para reemplazar la puerta:

1. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
2. Comenzando desde el lado izquierdo, con la puerta en el mismo ángulo de la posición de retiro, apoye la hendidura del brazo de la bisagra en el extremo inferior de la ranura de la bisagra. La abertura en el brazo de la bisagra deberá estar totalmente apoyada en la parte inferior de la ranura. Repita el procedimiento del lado derecho.
3. Abra la puerta totalmente. Si la puerta no se abre totalmente, la hendidura no está correctamente apoyada en el extremo inferior de la ranura.
4. Empuje los bloqueos de la bisagra contra la estructura frontal de la cavidad del horno, hasta la posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del horno.



Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

¡Ahorre tiempo y dinero! Primero revise los cuadros que aparecen en las siguientes páginas y es posible que no necesite solicitar reparaciones.

| Problema | Causa Posible | Qué Hacer |
|--|---|--|
| Mi horno nuevo no cocina como el anterior. ¿Hay algún problema con las configuraciones de temperatura? | Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior y, por lo tanto, es posible que cocine de forma diferente. | En los primeros usos, use los tiempos y temperaturas de su receta con cuidado. Si aún piensa que su horno nuevo cocina con demasiado calor o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo para aplicar su preferencia de cocción específica. Para ajustar la temperatura del horno, consulte la sección de Funciones Especiales. NOTA: Este ajuste afecta las temperaturas de los modos Traditional Bake (Horneado Tradicional), Convection Bake (Hornear por Convección) y Convection Bake Multi (Horneado por Convección Múltiple); éste no afectará los modos Convection Roast (Dorar por Convección), Traditional Broil (Asado Tradicional), Convection Broil (Asar por Convección) o Clean (Limpiar). |
| La comida no se hornea de forma apropiada | Controles del horno configurados de forma incorrecta. | Consulte la sección Modos de Cocción. |
| | La posición del estante es incorrecta o el estante no está nivelado. | SeConsulte la sección Modos de Cocción y la Guía de Cocción. |
| | Uso de una cacerola incorrecta o de una cacerola de tamaño incorrecto. | Consulte la sección Utensilios. |
| | La temperatura del horno debe ser ajustada. | Consulte la sección Funciones Especiales. |
| | Sustitución de ingredientes | Sustituir ingredientes puede modificar el resultado de la receta. |
| La comida no asa de forma apropiada | Controles del horno configurados de forma incorrecta. | Asegúrese de seleccionar el modo correcto para asar. NOTA: El modo para cocción crocante por convección no es para asar comidas. |
| | Se usó una posición incorrecta del estante. | Para acceder a sugerencias de ubicación de estantes, consulte la Guía de Cocción. |
| | Se cocinó comida en una olla caliente. | Asegúrese de que el utensilio esté frío |
| | Utensilio de cocina inadecuado para asar. | Use una olla específicamente diseñada para asar |
| | El papel de aluminio usado para la olla y la rejilla para asar no se ajustó ni cortó de forma apropiada, según lo recomendado. | Si usará papel de aluminio, deberá usarse conforme con las aberturas de la olla. |
| | En algunas áreas, es posible que el nivel de corriente (voltaje) sea bajo. | Pre caliente el elemento para asar durante 10 minutos. |
| La temperatura del horno es demasiado caliente o demasiado fría | La temperatura del horno debe ser ajustada. | Consulte la sección Funciones Especiales. |
| El horno no funciona o parece no funcionar | Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado. | Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. |
| | Controles del horno configurados de forma incorrecta. | Consulte la sección Uso del Horno. |
| | El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático) | Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Consulte la sección Funciones Especiales. |
| Sonido de “chisporroteo” o “traqueo” | Éste es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza.. | Esto es normal. |
| ¿Por qué la estufa hace un sonido de “clic” cuando uso el horno? | Su estufa fue diseñada para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno. Es posible que escuche que los elementos de calentamiento del horno hagan sonidos de “clic” con mayor frecuencia que con hornos más antiguos para lograr mejores resultados durante los ciclos de horneado, asado, convección y limpieza automática. | Esto es normal. |
| El reloj y el temporizador no funcionan | Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado. | Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. |

Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

| Problema | Causa Posible | Qué Hacer |
|--|--|--|
| La luz del horno no funciona | La lámpara está floja o presenta defectos. | Ajuste o reemplace la lámpara. |
| | La luz de funcionamiento del interruptor está rota. | Llame al servicio técnico. |
| El modo de limpieza automática del horno no funciona | La temperatura del horno es demasiado caliente como para configurar la limpieza automática. | Espere a que el horno se enfríe y reinicie los controles. |
| | Los controles del horno están configurados de forma incorrecta. | Consulte la sección de Limpieza del Horno. |
| Exceso de humo durante un ciclo de limpieza | Suciedad o grasa excesiva. | Presione la tecla Cancel/Off (Cancelar/ Apagar) Abra las ventanas para liberar el humo en la habitación. Espere hasta que la luz de la función LOCKED (Bloqueado) desaparezca. Limpie el exceso de suciedad y reinicie el ciclo de limpieza. |
| Humo excesivo al asar | La comida está demasiado cerca del quemador. | Baje la posición del estante con comida. |
| La puerta del horno no se abrirá luego de un ciclo de limpieza | El horno está demasiado caliente. | Espere a que el horno se enfríe por debajo de la temperatura de bloqueo. |
| El horno no limpia luego de un ciclo de limpieza | Los controles del horno están configurados de forma incorrecta. | Consulte la sección de Limpieza del Horno. |
| | El horno estaba demasiado sucio. | Limpie derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza. Es posible que, en hornos con mucha suciedad, sea necesario usar la limpieza automática nuevamente o usarla durante un período de tiempo más prolongado. |
| "DOOR  titila en la pantalla | El ciclo de limpieza automática fue seleccionado pero la puerta no está cerrada. | Cierre la puerta del horno. Espere a que la puerta del horno finalice el bloqueo. |
| | "DOOR  (Puerta) titilará mientras la puerta del horno está bloqueada para iniciar el ciclo de autolimpieza y vapor. | Esto es normal. |
| La luz "DOOR  está encendida cuando desea cocinar. | La puerta del horno está bloqueada debido a que la temperatura interior del horno no descendió por debajo de la temperatura de bloqueo. | Presione la tecla Cancel/Off (Cancelar/ Apagar) Deje que el horno se enfríe. |
| "F – y un número o letra" titila en la pantalla | Tiene un código de error de función. | Presione la tecla Cancel/Off (Cancelar/ Apagar) Permita que el horno se enfríe durante una hora. Vuelva a poner el horno en funcionamiento. |
| | Si el código de función se repite. | Desconecte totalmente la corriente de la cocina durante por lo menos 30 minutos y vuelva a conectar la misma. Si el código de error de función se repite, llame al servicio técnico. |
| La pantalla queda en blanco | Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado. | Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor. |
| | El reloj está apagado. | Consulte la sección Funciones Especiales. |
| | El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático).. | Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Consulte la sección Funciones Especiales. |
| Corte de corriente, el reloj titila | Corte o exceso de corriente | Reinicie el reloj. Si el horno estuvo en uso, deberá reiniciar el mismo presionando la tecla Cancel/ Off (Cancelar/ Apagar) configurando el reloj y reiniciando cualquier función de cocción. |
| Olor a "quemado" o "aceite" desde la ventilación | Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo. | Para acelerar el proceso, configure un ciclo de limpieza automática por un mínimo de 3 horas. Consulte la sección de Limpieza del Horno. |
| Olor fuerte | Un olor en la aislación alrededor del interior del horno es normal desde las primeras veces en que el horno es usado. | Esto es temporario y desaparecerá luego de varios usos o de un ciclo de limpieza automática. |
| Ruido del ventilador | Es posible que un ventilador de enfriamiento se active automáticamente. | Esto es normal. El ventilador de enfriamiento se encenderá para enfriar las partes internas. Es posible que funcione hasta durante una hora y media, una vez que el horno se haya apagado. |
| La puerta de vidrio del horno parece estar "teñida" o tener un color "arcoíris". ¿Es esto un defecto? | No. El vidrio del horno interno está cubierto con una barrera de calor que refleja este último nuevamente hacia el horno, a fin de evitar la pérdida de calor y de mantener fría la puerta externa mientras se hornea. | Esto es normal. Bajo ciertas luces y ángulos, es posible que visualice esta tinta o arcoíris. |

Consejos para la Solución de Problemas... Antes de solicitar el servicio técnico

| Problema | Causa Posible | Qué Hacer |
|--|---|---|
| A veces el horno tarda más en precalentarse a la misma temperatura | Utensilio o comida en el horno | El utensilio o la comida en el horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire estos artículos para reducir el tiempo de precalentamiento. |
| | Número de estantes en el horno | Agregar más estantes al horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire algunos estantes. |
| | Diferentes modos de cocción | Los diferentes modos de cocción utilizan diferentes métodos de precalentamiento para calentar el horno en un modo de cocción específico. Algunos modos tardarán más que otros (tales como: horneado por convección múltiple). |
| El horno no funciona en forma remota | Problemas en el enrutador, no hay señal inalámbrica, etc. | Para solicitar asistencia con la conectividad de red inalámbrica, comuníquese al 1-800-220-6899. |
| | El horno no está conectado. | |