



# Horno de Pared

Incorporado con Combinación Advantium®/Convección

**Información de Seguridad** .....2

**Garantía** .....9

**Asistencia / Accesorios**.....10

**Uso del Horno**

Controles del Horno .....11

Configuraciones del Horno .....12

Opciones del Horno .....13

**Horno Superior**

Cocción Rápida .....14

Hornear, Asar y Dorar .....18

Calentar y Leudar .....19

Cocción con Microondas .....20

**Horno Inferior**

Modos de Cocción .....24

Modo Sabático .....25

Guía de Cocción .....26

Estantes .....27

Papel de Aluminio y Cobertores del Horno.....28

Utensilios .....28

**Cuidado y Limpieza**

Limpieza del Horno .....29

Estantes del Horno Inferior .....31

Mantenimiento del Horno Inferior...32

**Consejos para la Solución de Problemas** .....33

**Manual del Propietario**

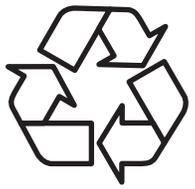
Horno de Pared Doble PT9800 de 30"

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 detrás de la puerta del horno.



Impreso en Papel Reciclado

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

## PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA

- (a) **No intente hacer** funcionar el horno con la compuerta abierta ya que ésto puede provocar exposición peligrosa a la energía de microondas. Es importante no forzar ni dañar los seguros.
- (b) **No coloque** ningún objeto entre la parte frontal del horno y la compuerta, ni permita que se acumulen residuos de producto limpiador o detergente, suciedad o polvo en las superficies de sellado.
- (c) **No haga funcionar** el horno si se encuentra dañado. Es particularmente importante cerrar bien la compuerta del horno y que no haya daños en:
  - (1) la compuerta (doblada o curvada),
  - (2) las bisagras y pestillos (rotos o flojos),
  - (3) sellos de la compuerta y superficies de sellado.
- (d) **El horno no debe** ser ajustado o reparado por ninguna persona, excepto por personal de mantenimiento calificado.

Para reducir el riesgo de quemaduras, descargas eléctricas, incendio, lesiones o exposición a energía de microondas excesiva:

## **⚠ ADVERTENCIA** INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- **Lea todas las instrucciones antes de utilizar este aparato. Cuando utilice aparatos eléctricos, se deben seguir las precauciones de seguridad básicas, entre las que se incluyen las siguientes:**
- Lea y siga las precauciones específicas descritas en la sección PRECAUCIONES PARA EVITAR LA POSIBLE EXPOSICIÓN A ENERGÍA DE MICROONDAS EXCESIVA.
- Asegúrese que su aparato esté instalado y puesto a tierra apropiadamente por un técnico cualificado de acuerdo a las instrucciones de instalación suministradas.
- Instale o ubique este aparato únicamente de acuerdo a las instrucciones de instalación suministradas.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## **▲ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD**

- Algunos productos tales como huevos enteros y contenedores sellados (por ejemplo, frascos sellados) son propensos a explotar y no deben calentarse en este horno. Tal uso del horno puede resultar en lesiones personales.
- No monte este aparato sobre el fregadero.
- Este horno no ha sido aprobado ni probado para utilización marina.
- Este horno está listado por UL para la instalación de pared estándar.
- No haga funcionar este aparato si ha sido dañado o dejado caer.
- Como con cualquier aparato, cuando sea utilizado por niños es necesaria una estrecha vigilancia.
- Utilice este aparato solamente para el fin previsto, como se describe en este manual.
- No utilice químicos ni vapores corrosivos en este aparato.
- Este horno está específicamente diseñado para calentar, secar o cocinar alimentos y bebidas y no está diseñado para usarse en un laboratorio ni para uso industrial.
- Sólo personal cualificado debe reparar este aparato. Póngase en contacto con el centro de mantenimiento autorizado más cercano en caso de necesitar revisión, reparación o ajuste.
- No cubra ni bloquee ninguna apertura de este aparato.
- No almacene este aparato al aire libre. No utilice este producto cerca del agua; por ejemplo, en un sótano húmedo, cerca de una piscina, cerca de un lavabo o lugares similares.
- Consulte las instrucciones de limpieza de la superficie de la puerta en la sección de Mantenimiento y limpieza del horno de este manual.
- Para reducir el riesgo de incendio dentro del horno:
  - No cocine excesivamente los alimentos. Vigile cuidadosamente el aparato cuando se coloque papel, plástico u otros materiales combustibles dentro del microondas mientras se cocina.
  - Quite las tiritas de seguridad (twist-ties) y asas metálicas de los recipientes de papel o plástico antes de colocarlos dentro del microondas.
  - No utilice el horno para propósitos de almacenamiento. No deje productos de papel, utensilios de cocina ni comestibles dentro del horno cuando no se utilicen.
  - Si los materiales que se encuentran dentro del horno prenden fuego, mantenga la compuerta del microondas cerrada, apague el horno y corte el suministro eléctrico a nivel del fusible o del panel de interruptores de su hogar. Puede propagar el fuego si abre la compuerta del microondas.
- No utilice las funciones del sensor dos veces sucesivamente en la misma porción de alimento. Si el alimento no se cocina completamente después del primer conteo regresivo, utilice la función COOK BY TIME (COCINAR POR TIEMPO) para permitir tiempo de cocción adicional.
- No haga funcionar el horno sin tener colocada en su lugar la base giratoria. La base giratoria debe estar libre de bloqueos para poder girar.
- Entre las superficies potencialmente calientes se incluye la compuerta, base, paredes, parrilla y base giratoria del horno.
- No descongele bebidas en botellas con cuellos angostos (especialmente bebidas gaseosas/ carbonatadas). Incluso si el recipiente se encuentra abierto, se puede acumular presión. Esto puede ocasionar que el recipiente explote, dando posiblemente como resultando una lesión.
- Los alimentos cocinados en líquidos (tales como la pasta) pueden tener la tendencia de hervir más rápidamente que los alimentos que contienen menos humedad. En caso de que ocurra esto, consulte la sección de Mantenimiento y limpieza del horno para las instrucciones de cómo limpiar el interior del horno.
- Los alimentos calientes y el vapor pueden provocar quemaduras. Tenga cuidado al abrir cualquier tipo de recipiente que contenga alimentos calientes, incluyendo bolsas de palomitas de maíz, bolsas y cajas de cocina. Para prevenir la posibilidad de lesiones, dirija el vapor en dirección contraria a las manos y el rostro.
- No cocine las papas excesivamente. Pueden deshidratarse y provocar fuego, causando daños al horno.
- Evite calentar los alimentos para bebé en frascos de vidrio, incluso sin la tapa. Asegúrese de cocinar bien toda la comida del bebé. Remueva los alimentos para distribuir el calor uniformemente. Tenga cuidado de evitar las escaldaduras al calentar la fórmula. El recipiente puede sentirse más frío de lo que la fórmula realmente está. Revise siempre la fórmula antes de alimentar al bebé.
- Nunca intente freír en abundante aceite en el microondas.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

## **⚠ ADVERTENCIA** AVISO: MARCAPASOS

- La mayoría de los marcapasos se encuentran protegidos contra la interferencia de productos electrónicos, incluyendo los microondas. Sin embargo, los pacientes que tengan marcapasos deberían consultar a sus médicos si tienen alguna duda.

## **⚠ ADVERTENCIA** ARQUEO VOLTAICO

El arqueo voltaico puede ocurrir tanto durante la cocción rápida (speedcooking) y de microondas. Si nota que ocurre arqueo voltaico, apriete el botón táctil **Clear/Off (Borrar/ Apagar)** y corrija el problema.

El arqueo voltaico es el término técnico que define las chispas en el horno. El arqueo voltaico es causado por:

- Metal o lámina de metal en contacto con el costado del horno.
- Lámina de metal moldeada al alimento (los bordes doblados hacia arriba actúan como antenas).
- Utilice la lámina de metal según las recomendaciones de este manual.
- Utensilios de cocina de metal utilizados durante la cocción rápida o de microondas (excepto ollas suministradas con el horno).
- Metal, tal como tiritas metálicas de seguridad, sujetadores para carne de ave o platos con borde de oro en el horno.
- Toallas de papel reciclado que contengan pedazos de metal pequeños que se utilizan en el horno.

## **⚠ ADVERTENCIA** ALIMENTOS

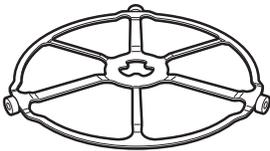
- Cuando utilice el microondas, coloque todos los alimentos y contenedores en la bandeja de vidrio transparente.
- No cocine palomitas de maíz en el horno a menos que se coloquen en un accesorio de palomitas de maíz para microondas especial o a menos que utilice palomitas de maíz aptas para hornos de microondas.
- No hierva huevos en este horno. Se acumulará presión dentro de la yema del huevo y causará que explote, posiblemente causando lesiones.
- No ponga a funcionar el horno sin alimentos en el interior. Esto podría dañar el horno. Aumenta el calor alrededor del magnetrón y puede acortar la vida útil del microondas.
- Alimentos con la cáscara no cortada, como papas, salchichas, embutidos, tomates, manzanas, hígado de pollo y otras menudencias y yemas de huevo deben perforarse para permitir que el vapor escape durante la cocción.
- **AGUA SOBRECALENTADA**  
Líquidos, tales como agua, café o té, son capaces de sobrecalentarse más allá del punto de ebullición sin parecer que estén hirviendo. No siempre hay burbujeo o hervor visible cuando se saca el recipiente del horno microondas. **ESTO PUEDE RESULTAR EN LA EBULLICIÓN REPENTINA DE LÍQUIDOS MUY CALIENTES CUANDO SE MUEVE EL RECIPIENTE O SE INSERTA UNA CUCHARA U OTRO UTENSILIO DENTRO DEL LÍQUIDO.**  
Para reducir el riesgo de lesión física:
  - No sobrecaliente el líquido.
  - Revuelva el líquido antes y a la mitad del tiempo de calentamiento.
  - No utilice recipientes con costados rectos y cuellos angostos.
  - Después de calentar el recipiente, déjelo en el horno microondas por un período corto de tiempo antes de sacarlo.
  - Tenga extrema precaución cuando introduzca una cuchara u otro utensilio en el recipiente.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

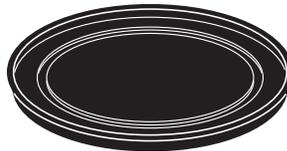
**⚠ ADVERTENCIA**

Utensilio de uso seguro en el microondas para Speedcooking (Cocción Rápida), Baking (Hornear), Broiling (Asar), Warming (Calentar), Proofing (Leudar) y Toasting (Dorar)

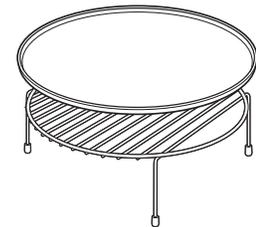
- El horno y la puerta alcanzarán una temperatura alta al usar la cocción rápida, hornear, asar, calentar, leudar o tostar.
- Los recipientes de cocina se tornarán muy calientes. Se requerirán guantes de cocina protectores para manipular los recipientes de cocina.
- No utilice tapas, recipientes ni bolsas de cocción/asado fabricadas de láminas de metal, plástico, cera o papel cuando cocine con la función de cocción rápida.
- No cubra la base giratoria, parrilla de alambre, bandejas ni ninguna pieza del horno con láminas de metal. Esto causará arqueo voltaico en el horno.
- Utilice la bandeja metálica antiadherente de la misma forma que utilizaría una bandeja o charola para hornear plana.
- Utilice la lámina de hornear de aluminio en la parrilla de alambre del horno y colóquela en la bandeja metálica antiadherente cuando hornee en dos niveles, ase o tueste alimentos.
- Coloque los alimentos directamente en las bandejas cuando cocine, a menos que el horno le indique hacer otra cosa.
- Puede utilizar en el horno cualquier plato diseñado para microondas. Las recetas del Libro de cocina Advantium se probaron en recipientes de cocina de vidrio Pyrex® y cacerolas de cerámica Corningware®. Los tiempos y resultados de cocción pueden variar cuando se utilizan otros tipos de recipientes diseñados para hornos microondas. Colóquelos directamente en las bandejas.
- No utilice el horno para secar periódicos.
- Utilizar la bandeja de vidrio transparente cuando hornea, asa, calienta, activa o tuesta puede producir resultados insatisfactorios.



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



Coloque los alimentos directamente en la bandeja antiadherente de metal para hornear a un solo nivel o usar la cocción rápida.



Coloque los alimentos directamente en la hoja para hornear de aluminio en la parrilla de alambre del horno y colóquelos en la bandeja metálica antiadherente cuando hornee a dos niveles, ase o tueste alimentos.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

## **⚠️ ADVERTENCIA** Recipientes de cocina seguros diseñados para microondas

Asegúrese de utilizar recipientes de cocina adecuados durante la cocción a microondas. Se pueden utilizar la mayoría de las cacerolas, platos para cocinar, tazas de medir, tazas normales, cerámica o loza que no tengan bordes metálicos o vidriados con un recubrimiento metálico. Algunos recipientes de cocina se encuentran marcados como adecuados para microondas.

- La utilización de la bandeja metálica antiadherente durante la cocción en microondas puede producir resultados insatisfactorios.
- Si no está seguro de que su recipiente de cocina sea adecuado para microondas, realice la siguiente prueba: coloque en el horno el plato que desee probar y una taza de medida de vidrio llena con 1 taza de agua coloque la taza junto o sobre el plato. Prenda el microondas durante 30–45 segundos a alta potencia. Si el plato se calienta, no debe utilizarse en el microondas.



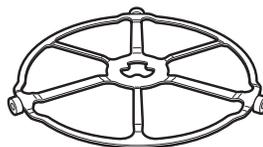
Cómo probar si un envase es seguro para usarse en un horno de microondas

- Si el plato permanece frío sólo se calienta el agua de la taza, entonces el plato es adecuado para microondas.
- Los utensilios de cocina pueden tornarse muy calientes debido a la transferencia de calor proveniente de los alimentos calentados. Podrían requerirse guantes de cocina para manipular los recipientes de cocina.
- No utilice productos de papel reciclado. Las toallas, servilletas y papel encerado fabricados de material reciclado pueden contener partículas metálicas que pueden causar arco voltaico o prender fuego. Se deben evitar los productos de papel que contienen nylon o filamentos de nylon, ya que también pueden incendiarse.
- Utilice las láminas metálicas únicamente como se indica en este manual. Cuando utilice la lámina de metal en el horno, mantenga la lámina por lo menos 1" alejada de los costados del horno.
- No utilice el horno para secar periódicos.
- Si utiliza un termómetro de carne mientras cocina, asegúrese que sea seguro para utilizarse en hornos microondas.
- Algunas bandejas de espuma (como aquellas en las que se empaqueta la carne) tienen una tira de metal delgada empotrada en la parte inferior. Cuando se cocinan con microondas, el metal puede quemar el fondo del horno o hacer que arda una toalla de papel.

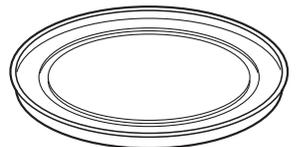
- Se puede utilizar toallas de papel, papel encerado y las envolturas plásticas para cubrir los platos con el propósito de mantener la humedad y prevenir los salpicones. Asegúrese de ventilar cortando la envoltura plástica para que pueda escapar el vapor.
- No todas las cubiertas plásticas son adecuadas para hornos microondas. Lea en la caja las instrucciones correspondientes.
- Se deben cortar, perforar o ventilar como se indica en la caja las bolsas de cocina "hervibles" y bolsas plásticas cerradas herméticamente. De lo contrario, el plástico puede reventarse durante o inmediatamente después de la cocción, resultando en una posible lesión. También, los recipientes de almacenamiento plásticos deben al menos estar parcialmente descubiertos debido a que forman un sello muy ajustado. Al cocinar con recipientes cubiertos con envoltura plástica de manera muy ajustada, quite cuidadosamente la cubierta y dirija el vapor fuera y alejado de manos y rostro.
- Recipientes de cocina plásticos—Los recipientes de cocina diseñados para microondas son muy útiles, pero deben utilizarse con cuidado. Incluso el plástico diseñado para microondas podría no tolerar condiciones de sobre cocción, así como los materiales de vidrio o cerámica y podrían suavizarse o carbonizarse si se exponen a períodos cortos de sobre cocción. En exposiciones más prolongadas a la sobrecocción, los alimentos y los recipientes de cocina podrían coger fuego.

Siga las siguientes pautas:

1. Utilice plásticos seguros para microondas únicamente y utilícelos estrictamente según las especificaciones del fabricante.
2. No cocine en el microondas recipientes vacíos.
3. No permita que los niños utilicen recipientes de plástico sin vigilarlos bien.



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



La bandeja de cristal transparente siempre deberá estar en su lugar cuando se cocina con microondas.

**GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

## **⚠️ 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 sobre ni en 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**

# INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

## **⚠ 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. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir quemaduras graves.

## **⚠ 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 suciedad 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

# ¡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/](http://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/](http://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](http://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/](http://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/](http://www.geappliances.com/service_and_support/) o llame al 800.GE.CARES (800.432.2737) durante el horario de atención comercial.

**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

Bandeja de Vidrio	Los números de pieza varían según el modelo
Bandeja de Metal	WB49X10240
Plato Giratorio	Los números de pieza varían según el modelo
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

### Suministros de Limpieza

Limpiador para Electrodomésticos Micro Bryte® de 16 onzas	WX10X392
Limpiadores de Acero Inoxidable CitriShine	WX10X10007
Limpiador de Electrodomésticos de Acero Inoxidable CeramaBryte®	PM10X311
Lubricante de Grafito	WB02T10303

\*The large broiler pan does not fit in 20"/24" ranges.

\*\*The XL broiler pan does not fit in 24" wall ovens, 27" drop ins or 20"/24" ranges

## 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.

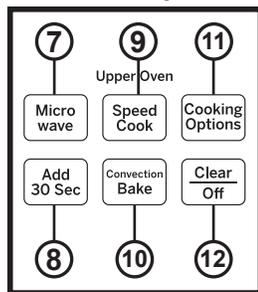
No utilice ningún producto filoso para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

Para asegurar que no haya daños sobre el acabado del

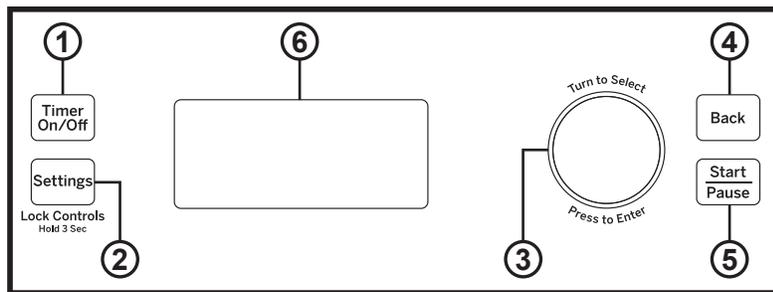
producto, la forma más segura de retirar el adhesivo de la cinta de embalaje en electrodomésticos nuevos es aplicando un detergente líquido hogareño para lavar platos. Aplique con una tela suave y deje que se seque.

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

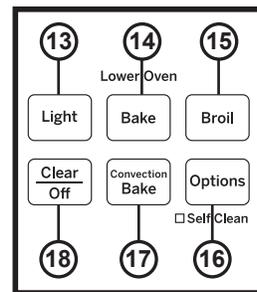
## Controles del Horno Superior



## Controles Comunes



## Controles del Horno Inferior



## Controles Comunes

- 1. Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado):** Funciona como un temporizador con cuenta regresiva: Presione la tecla **Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado)**, seleccione el tipo de temporizador (horas y minutos o minutos y segundos), use el dial de selección para configurar la hora, y presione el dial del selector para iniciar la cuenta regresiva del temporizador. El horno continuará funcionando cuando la cuenta regresiva del temporizador se haya completado. Para apagar el temporizador, presione la tecla **Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado)**.
- 2. Settings/Lock Controls (Controles de Configuraciones/ Bloqueo):** Busque las opciones del horno para: Help (Ayuda), Clock Settings (Configuraciones del Reloj), Display Mode (Modo de Pantalla), Auto Conversion (Conversión Automática), Auto Shut Off (Apagado Automático), Beeper Volume (Volumen del Pitido), Reminder (Recordatorio), Temperature Units (Unidades de Temperatura), Thermostat Adjust (Ajustar el Termostato) y Oven Information (Información del Horno) bajo esta selección. Para más detalles, consulte la sección Oven Settings (Configuraciones del Horno). Mantenga presionada la tecla **Settings (Configuraciones)** durante 3 segundos para bloquear o desbloquear los controles. Esto bloquea el control, de modo que al presionar las teclas de control no se active esta función. La función **Clear/Off (Borrar/ Apagar)** siempre está activa, incluso cuando el control está bloqueado.
- 3. Selector Dial (Dial de Selección):** El dial de selección se usa tanto para el horno superior como para el inferior. Gire el dial para seleccionar las configuraciones del horno, opciones del horno superior/inferior y opciones de cocción, y luego presione el mismo para confirmar la selección. Gire el dial para incrementar o reducir las temperaturas o el tiempo y luego presione el mismo para configurar la temperatura o el tiempo configurados.
- 4. Back (Retroceder):** Presione esta tecla para ir hacia atrás en un nivel del menú en la pantalla.
- 5. Start/Pause (Iniciar/ Pausar):** Presione la tecla **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)** para iniciar cualquier función de cocción, limpieza o con temporizador. Presione la tecla **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)** para pausar cualquier función del horno superior.
- 6. Display (Pantalla):** La información sobre el horno superior y el horno inferior se muestra en la ventana de esta pantalla.

## Controles del Horno Superior

- 7. Microwave (Cocinar con Microondas):** Presione la tecla **Microwave (Cocinar con Microondas)** para acceder a las opciones de cocción con microondas. Use el dial de selección para buscar la opción de cocción con microondas deseada y presione el dial para seleccionar la misma. Las opciones disponibles incluyen Cook by Time (Cocinar por Tiempo), Cook (Cocinar), Defrost (Descongelar), Beverage (Bebida), Popcorn (Palomitas de Maíz), Melt (Derretir), Reheat (Recalentar), Simmer (Hervir) y Soften (Ablandar). Use la bandeja de vidrio transparente y el utensilio para uso seguro en el microondas al usar las funciones de cocción con microondas. Para más detalles, consulte la sección de Cocción con microondas en el horno superior.
- 8. Add 30 Sec (Agregar 30 Segundos):** Presione la tecla **Add 30 Sec (Agregar 30 Segundos)** de tiempo de cocción en el microondas. Cada vez que se presiona esta tecla, se suman 30 segundos al tiempo de cocción restante. El horno se inicia de inmediato.

- 9. Speed Cook (Cocción Rápida):** Presione la tecla **Speed Cook (Cocción Rápida)** para acceder al menú de cocción rápida configurado previamente. Cuando use la función de cocción rápida, coloque la comida o el plato para uso seguro en el horno sobre la bandeja de metal. No use utensilios de plástico o silicóna al usar esta función, ya que se podrían derretir o deformar. Para más detalles, consulte la sección de Cocción Rápida en el horno superior.
- 10. Convection Bake (Hornear por Convección):** Presione la tecla **Convection Bake (Hornear por Convección)** para realizar un horneado por convección en el horno superior. Cuando use la función de horneado por convección, coloque la comida o el plato para uso seguro en el horno sobre la bandeja de metal. Cuando hornee por convección en dos niveles, coloque la comida o el plato de uso seguro en el horno sobre la bandeja de horneado de aluminio en la parrilla de alambre, y coloque los mismos en la bandeja de metal. Para más detalles, consulte Upper Oven Baking (Hornear en el Horno Superior), Broiling (Asar) y Toasting (Tostar).
- 11. Cooking Options (Opciones de Cocción):** Busque las funciones Repeat Last (Repetir Último), Broil (Asar), Proof (Leudar), Toast (Tostar) y Warm (Calentar) en esta selección. Para más detalles, consulte la sección Oven Options (Opciones del Horno).
- 12. Clear/Off (Borrar/ Apagar):** La tecla **Clear/Off (Borrar/ Apagar)** cancela TODOS los programas del horno superior, excepto el reloj y el temporizador.

## Controles del Horno Inferior

- 13. Light (Luz):** Presione la tecla **Light (Luz)** para encender o apagar la luz del horno en el horno inferior. Observe que la luz del horno inferior no se encenderá si éste se encuentra en el modo de limpieza.
- 14. Bake (Hornear):** Presione la tecla **Bake (Hornear)** para hornear, gire el dial para seleccionar la temperatura de horneado y presione el dial para hacer la selección.
- 15. Broil (Asar):** Presione la tecla **Broil (Asar)** para asar, gire el dial para seleccionar Hi/Lo (Alto/ Bajo) y presione el dial para hacer la selección.
- 16. Options (Opciones):** Busque las funciones Delay Start (Retrasar Inicio), Probe (Sonda), Proof (Leudar), Sabbath (Sabático), Self Clean (Limpieza Automática), Steam Clean (Limpieza con Vapor) y Warm (Calentar) en esta selección. Para más detalles, consulte la sección Oven Options (Opciones del Horno).
- 17. Convection Bake (Hornear por Convección):** Presione la tecla **Convection Bake (Hornear por Convección)** para hornear 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 inferior cuenta con los siguientes modos de cocción por convección: Convection Bake (1 Rack/Multi (Hornear por Convección, 1 o múltiples estantes) y Convection Roast (Asar por Convección). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción en el Horno Inferior.
- 18. Clear/Off (Borrar/ Apagar):** La tecla **Clear/Off (Borrar/ Apagar)** cancela TODOS los programas del horno inferior, excepto el reloj y el temporizador.

# Configuraciones del Horno

## Ayuda

Use esta función para saber más sobre su horno y sus funciones, presionando la tecla Settings (Configuraciones) y seleccionando **Help (Ayuda)**. Gire el dial de selección y presione el mismo para seleccionar la función sobre la cuál desee saber más.

**NOTA:** Es posible que su horno no cuente con todas las funciones de ayuda. A continuación figuran funciones de la función Help (Ayuda):

### Funciones que se encuentran en la función HELP (AYUDA).

Adding time (Añadir tiempo)	Defrost by Weight (Descongelación por peso)	Start/Pause (Iniciar/Pausar)
Auto Convection (Convección Automática)	Delay Start (Lower) (Retrasar Inicio, Inferior)	Steam Clean (Limpieza al Vapor)
Auto Shut-Off (Apagado Automático)	Display Mode (Modo de Pantalla)	Temperature Units (Unidades de Temperatura)
Back (Regresar)	Edit (Editar)	Thermostat Adjust (Ajustar el Termostato)
Bake (Hornear)	Help (Ayuda)	Timer On/Off (Temporizador Encendido/ Apagado)
Beeper Volume (Volumen del Pitido)	Melt (Derretir)	Toast (Tostar)
Beverage (Bebida)	Micro 30 Secs (30 seg. de Microondas)	Warm (Calentar)
Broil (Asar)	Microwave (Cocinar con Microondas)	
Clear/Off (Borrar/ Apagar)	My recipes (Mis recetas)	
Clock (Reloj)	Probe (Sonda)	
Control Lockout (Bloqueo del Control)	Proof (Leudar)	
Cook (Cocinar)	Reheat (Recalentar)	
Cook by time (Cocción por tiempo)	Reminder (Recordatorio)	
Cook by Time (Cocinar por Tiempo)	Repeat Last (Repetir el Último Paso)	
Cook by Time 1 & 2 (Cocinar por Tiempo 1 y 2)	Resume (Reiniciar)	
Cooking Options (Opciones de Cocción) (Inferior)	Sabbath (Sabático)	
Cooking Options (Opciones de Cocción) (Superior)	Self Clean (Limpieza Automática)	
Defrost (Descongelar)	Sensor Cooking (Cocción por sensor)	
Defrost by Food (Descongelar por Comida)	Simmer (Hervir)	
Defrost by Time (Descongelación por tiempo)	Soften (Ablandar)	
	Speed Cook (Cocción Rápida)	

## Clock Settings (Configuraciones del Reloj)

Use esta función para configurar la hora del día y para especificar cómo ésta será exhibida. Puede seleccionar el reloj estándar de 12 horas (12 hrs.) o el reloj militar de 24 horas (24 hrs.). El reloj deberá ser configurado antes del primer uso del horno.

## Display Mode (Modo de Pantalla)

Use esta función para configurar el modo de pantalla Power Saver (Ahorro de Energía) o Display Always (Mostrar Siempre).

## Auto Conversion (Conversión Automática)

Use esta función para encender/ apagar el modo Auto Conversion (Conversión Automática). Cuando la función Auto Conversion (Conversión Automática) esté activada, de forma automática convertirá las temperaturas ingresadas de horneado regular a temperaturas de cocción de horneado por convección, cuando use la función hornear por convección. Esto ajusta la temperatura de ambos hornos.

## Auto Shut-Off (Apagado Automático)

Use esta función para activar/ desactivar la función Auto Shut-Off (Apagado Automático). Activar la función Auto Shut-Off (Apagado Automático) apagará el horno inferior luego de 12 horas de funcionamiento continuo. Esta configuración de fábrica para la función Auto Shut-Off (Apagado Automático) está activada. Cuando esté en el modo Sabbath (Sabático), la función Auto Shut-Off (Apagado Automático) será desactivada.

## Beeper Volume (Volumen del Pitido)

Use esta función para configurar el volumen del pitido en Mute (Mudo) o Normal (Normal).

**NOTA:** Algunos tonos no se pueden enmudecer.

## Reminder (Recordatorio)

Use esta función con Set (Configurar), Review (Revisar), o Clear Reminder (Borrar Recordatorio).

## Temperature Units (Unidades de Temperatura)

Use esta función para configurar la unidad de temperatura en pantalla a °F (Fahrenheit) o °C (Celsius).

## Thermostat Adjust (Ajustar el Termostato)

Esta función permite que la temperatura de horneado del horno y de horneado por convección sean ajustadas hasta 35°F más caliente o 35°F más fría en el horno inferior. El horno superior no puede ser ajustado. Use esta función si piensa que la temperatura de su horno es demasiado caliente o demasiado fría y desea modificarla. Este ajuste afecta los modos Bake (Hornear), y Convection Bake (Hornear por Convección). Ningún otro modo de cocción se ve afectado.

## Oven Information (Información del Horno)

Esta función muestra el modelo y número de serie del horno.

# Opciones del Horno

## Opciones del Horno Superior

### Repeat Last (Repetir el Último Paso)

Esta función sólo puede ser usada con los modos de cocción del horno superior. Use esta función de ahorro de tiempo para aquellas cocciones que se repiten, tales como galletas o aperitivos. Al seleccionar esta función, se mostrará la última comida preconfigurada. Seleccione la tecla **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)** o el dial de selección para iniciar la cocción. **NOTA:** El último programa usado queda guardado durante dos horas. No todas las funciones pueden ser repetidas.

### Broil (Asar)

Use esta función para asar. Recuerde usar la bandeja de metal y el estante de metal. Para más detalles, consulte Upper Oven Baking (Hornear en el Horno Superior), Broiling (Asar) y Toasting (Tostar).

### Proof (Leudar)

Use esta función para leudar pan. Para más detalles, consulte las secciones para Calentar el Horno Superior y Leudado.

### Toast (Tostar)

Use esta función para tostar. Recuerde usar la bandeja de metal y el estante de metal. Para más detalles, consulte Upper Oven Baking (Hornear en el Horno Superior), Broiling (Asar) y Toasting (Tostar).

### Warm (Calentar)

Use esta función para calentar. Seleccione Moist (Húmedo) o Crisp (Crocante). Para más detalles, consulte las secciones para Calentar el Horno Superior y Leudado.

## Opciones del Horno Inferior

### Delay Start (Iniciar con Retraso)

Use esta función para retrasar el inicio de las funciones Bake (Hornear), Conv Bake (Hornear por Convección), Probe (Sonda), o Self Clean (Limpieza Automática). Para usar esta función, seleccione Delay Start (Iniciar con Retraso) y configure la hora de inicio, y luego seleccione el modo de cocción. También puede usar la función Delay Start (Iniciar con Retraso), mientras programa una función de cocción con Bake (Hornear), Conv Bake (Hornear por Convección), o Probe (Sonda).

### Probe (Sonda)

Use esta función para cocinar regulando la temperatura interna de la comida. Para muchas comidas, especialmente comidas tostadas y ave, la temperatura interna de la comida es la mejor prueba de que está hecha. Esta función está disponible para el horno inferior únicamente. Para usar esta función, inserte la sonda en la comida. Seleccione Probe (Sonda), luego ingrese la temperatura interna de la comida que desee y programe los modos de cocción Bake (Hornear) o Conv Bake (Hornear por Convección) como lo hace normalmente. También se puede acceder a esta función conectando la sonda de temperatura en el horno al mismo tiempo.

### Proof (Leudar)

Use esta función para leudar masa. Para más detalles, consulte los Modos de Cocción en el Horno Inferior.

### Sabbath (Modo Sabático)

Use esta función para ingresar el modo Sabbath (Sabático). Este modo configura el horno para el Festejo Sabático Judío y Feriados. Esta función cumple con los requisitos de la Estrella K del Festejo Sabático Judío. El modo sabático desactiva las luces del horno (la luz del horno no se encenderá cuando la puerta sea abierta), todos los sonidos (el control no emitirá ningún pitido cuando un botón sea presionado, pero emitirá un pitido si ciertas fallas del horno se producen), y todas las funciones del horno superior e inferior, excepto Bake (Hornear) en el horno inferior. Durante el modo Sabbath (Sabático) sólo

Bake (Hornear) en el horno inferior está disponible. Durante este modo, luego de configurar/ modificar una temperatura de horneado, un retraso al azar de aproximadamente entre 30 segundos y 1 minuto se producirá, antes de que el horno comience a hornear. Para detener la cocción, presione la tecla **Back (Retroceder)** y luego la tecla **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)**. El horno se apagará luego de un retraso al azar de aproximadamente entre 30 segundos y 1 minuto. Para salir inmediatamente de Bake (Hornear) en el horno inferior, presione la tecla **Clear/Off (Borrar/ Apagar)** en cualquier momento; los elementos de cocción se apagarán de forma inmediata y Sabbath Bake (Hornear en el Modo Sabático) cambiará a Sabbath (Sabático) en la pantalla, indicando que el horno fue apagado. Para salir del modo Sabbath (Sabático), mantenga presionada la tecla **Back (Retroceder)** durante 3 segundos. No presione ningún otro botón hasta que se haya salido del modo Sabbath (Sabático), o el modo Sabbath (Sabático) se volverá a iniciar y no se saldrá del mismo. Para más detalles, consulte la sección de Modo Sabático en el Horno Inferior.

**NOTA:** Si se produce un corte de corriente durante el modo Sabático, la unidad permanecerá en el modo Sabático pero apagada cuando vuelva la corriente.

### Self Clean (Limpieza Automática)

Use esta función para ingresar el modo Self Clean (Limpieza Automática). Para más detalles, consulte la sección de Limpieza del Horno.

### Steam Clean (Limpieza al Vapor)

Use esta función para ingresar el modo Self Clean (Limpieza Automática). Para más detalles, consulte la sección de Limpieza del Horno.

### Warm (Calentar)

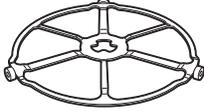
Use esta función para calentar. Para más detalles, consulte los Modos de Cocción en el Horno Inferior.

# Cocción Rápida

## Cómo Utilizar las Funciones de Cocción Rápida

**⚠ PRECAUCIÓN:** cuando utilice los programas de cocción rápida, recuerde que el horno, compuerta y los platos se encontrarán muy calientes!

Antes de empezar, asegúrese que se encuentre colocada la base giratoria. Si es necesario, utilice la bandeja de metal antiadherente y sus propios recipientes de cocina de cerámica o vidrio.



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



Coloque la comida directamente en la bandeja antiadherente de metal para realizar la cocción rápida.

### SELECCIONES DE PRE-SET FOOD SELECTIONS (SELECCIONES DE ALIMENTOS PREPROGRAMADOS) DE COCCIÓN RÁPIDA:

- |                                     |                                 |   |
|-------------------------------------|---------------------------------|---|
| ■ <b>Appetizers</b><br>(Aperitivos) | ■ <b>Entrees</b><br>(Entrantes) | ■ <b>Sandwich</b><br>(Emparedado)         |
| ■ <b>Breads</b><br>(Panes)          | ■ <b>Meats</b><br>(Carnes)      | ■ <b>Seafood</b><br>(Pescados y mariscos) |
| ■ <b>Breakfast</b><br>(Desayuno)    | ■ <b>Pizza</b>                  | ■ <b>Side Dish</b><br>(Guarniciones)      |
| ■ <b>Desserts</b><br>(Postres)      | ■ <b>Potatoes</b><br>(Papas)    |   |
|                                     | ■ <b>Poultry (Aves)</b>         |   |

## Cómo Utilizar el Menú de Cocción Rápida Preestablecido

El horno superior ya está preconfigurado cocinar más de 175 platos populares.

1. Apriete el botón **Speedcook (Cocción rápida)**. Si no se realiza una selección dentro del plazo de 15 segundos, la pantalla regresará a la hora del día.
  2. Gire el dial para seleccionar la categoría de comida que desee. Presione el dial de selección para ingresar.
  3. Gire el dial de selección para seleccionar la comida específica (selección de menú). Presione el dial de selección para ingresar.
  4. Gire el dial para seleccionar la cantidad, tamaño y/o finalización (si es necesario, el horno dará un aviso). Presione el dial luego de cada selección.
  5. Una vez que la pantalla muestre Edit (Editar) o Start (Iniciar), presione iniciar o el dial de selección para iniciar la cocción.
- Gire los alimentos cuando el horno le indique Turn Food Over (Dé Vuelta A Los Alimentos) (para ciertos alimentos).  
Cuando el horno indica Check for Doneness (Revisar Nivel De Cocción), revise para ver si sus alimentos se encuentran listos del modo que prefiere (para ciertos alimentos).  
Para revisar la configuración durante la cocción, presione el dial de selección.  
Si ingresa una selección incorrecta en cualquier momento, simplemente apriete el botón **Back (Regresar)** y reingrese las selecciones deseadas.

## Cosas Que Son Normales

- Al iniciarse un programa de cocción rápida, la pantalla mostrará Optimizing Cook Time (Optimizando Tiempo De Cocción). El horno detecta automáticamente el nivel de voltaje eléctrico en su hogar y aumenta y disminuye el tiempo de cocción para la cocción adecuada.
- Si se abre la compuerta durante la cocción, el horno se detendrá automáticamente y se mostrará Pause (Pausa) en la pantalla. Cierre la compuerta y apriete el botón **Start/ Pause (Iniciar/Pausar)** para continuar cocinando.
- En cualquier momento durante la cocción, podrá girar el dial de selección para cambiar el tiempo de cocción. Puede cambiar los niveles de potencia, presionando el dial de selección para editar la configuración.
- Para asegurar resultados de cocción constantes, el horno puede ajustar los niveles de potencia a menor nivel si el horno se encuentra caliente al inicio de un programa.
- Para cocinar durante un tiempo adicional después de que se ha completado el ciclo de cocción, utilice la función Resume (continuar).
- El ventilador estará encendido durante la cocción. Al final de la cocción, el ventilador automático puede continuar funcionando por un período corto de tiempo y se indicará en la pantalla el mensaje Oven is Cooling (Horno enfriándose). El ventilador se apagará automáticamente cuando se hayan enfriado las piezas internas del horno.
- La rejilla de ventilación del horno emitirá aire caliente mientras el horno se encuentra encendido.
- Las luces halógenas se opacarán y ciclarán encendiéndose y apagándose durante un ciclo de cocción rápida, algunas veces incluso a niveles de potencia más altos. Esto es normal. El horno percibe el nivel de calor y se ajusta automáticamente.
- No se necesita tiempo de precalentamiento durante los ciclos de Cocción rápida. El horno comienza a cocinar inmediatamente.
- Los chasquidos y el sonido de ventilador funcionando son sonidos normales durante la cocción. El tablero de relé y sus componentes se apagan y se encienden.

# Cocción Rápida (Continúa)

## Selecciones De Menú De Cocción Rápida Preprogramados

Categoría de alimentos	Selección de menú	Categoría de alimentos	Selección de menú
<b>Aperitivos</b>	Albóndigas (Meat Balls) (Congeladas) Anillos de cebolla Besos de jalapeño (Jalapeño Poppers) Bollos (Bagel Bites) Nachos Nueces tostadas Palitos de queso (Cheese Sticks) Pretzels suaves (Congelados) Rollitos de huevo (Egg Rolls) (Congelados) Rollitos de pizza Salsa caliente (Hot Dip) (2-4 Tazas)	<b>Guarniciones</b>	Ajo asado Champiñones rellenos Chiles asados (6) Espárragos asados Frijoles refritos (16 oz) Maíz asado Pimiento asado Relleno (mezcla) Tomates rellenos Verduras mixtas asadas
<b>Carnes</b>	Bistec del cuarto trasero de res (Sirloin) Bistec tipo ribeye Bistec tipo Strip Bistec tipo T-Bone Carne asada Chuletas de cordero Chuletas de puerco Filet Mignon Hamburguesa Lomo Puerco asado	<b>Panes</b>	Bollos (Bagels) (Congelados) Bollos de cena (Dinner Rolls) Palitos de pan (Bread Sticks) Pan de ajo Pan de queso (Cheese Bread) Pan rápido (9x5) Panecillos (Biscuits) Rollitos de media luna (Crescent Rolls) Rollitos dulces/Pan danés Tacos (en caja) Tostada tejana (Texas Toast)
<b>Carne de ave</b>	Alitas de pollo (congeladas) Filete de pollo (congelado) Nugget de pollo (congelado) Pastelito de pollo (congelado) Pavo Pollo, con hueso Pollo entero Pollo frito (congelado) Pollo, sin hueso Tira de pollo (congelada) Tiritas de pollo (congeladas)	<b>Papas</b>	Camote/—ame Nugget congelado Papa al horno Papas fritas congeladas Pastelitos de patata (Hashbrown Patties)
<b>Desayuno</b>	Biscocho de salchicha (Sausage Biscuit) Bocaditos (Turnovers) Bollos (Bagels) (Congelados) Chorizo Guisado (huevo 7x11) Panqueques (Congelados) Pan tostado a la francesa Pastel de café Pastel de hoja relleno (congelado) Pastelitos de patata (Hashbrown Patties) Pizza de desayuno Rollitos (refrigerados) Rollitos dulces/Pan danés Waffles (congelados) Waffles belgas	<b>Pescado y mariscos</b>	Colas de langosta Congeladas empanizadas Filetes de atún Filetes de bacalao Filete de pez espada Filete Orange Roughy Lubina Mariscos Pescado blanco Salmón Tilapia Tiritas de pescado (congeladas)
<b>Emparedado</b>	Corn Dog (congelado) Emparedado asado a la parrilla Emparedado de bolsillo (pocket) Hot Dog con rollito de media luna (Crescent) Hot Dog en bollo Taquitos (congelados)	<b>Pizza</b>	Deli/Fresca Pizza congelada Utilizar masa precocida
		<b>Platos fuertes</b>	Burritos (congelados) Chiles rellenos (6) Chimichanga Enchilada (fresca) Guisado Lasaña Pastel de carne (Meatloaf) (9x5) Quesadillas (frescas) Rollitos de huevo (congelados)
		<b>Postres</b>	Bocaditos (Turnovers) Brownies Galletas Pastel (fresco 7x11) Pastel de café Pasteles (mezcla 9x13) Rollitos (refrigerados) Tarta (fruta fresca)

# Cocción Rápida (Continúa)

## Consejos de Cocción Para Obtener Resultados de Sabor Fantásticos

Para asegurar la consistencia e incluso el dorado al cocinar comidas directamente en la bandeja de metal, coloque la comida como se muestra a continuación.

Los alimentos pueden estar juntos pero no se deben montar unos sobre otros.



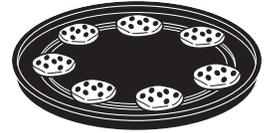
Patrón de lado a lado  
(Ejemplo: carnes y aves)



Patrón radial  
(Ejemplo: rollitos de media luna [crescent])



Capa sencilla  
(Ejemplo: aperitivos)



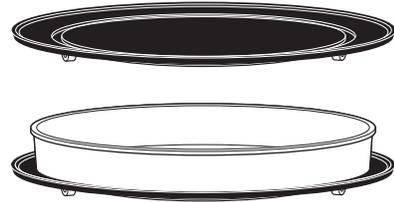
Patrón circular  
(Ejemplo: biscochos, galletas)

Se deben **descongelar antes de cocinar** la carne fresca, pollo, pescado o mariscos que han sido congelados (se puede utilizar la función de descongelación de microondas). Para otros alimentos preempacados congelados, siga las instrucciones de la caja.

- Cuando cocine tocino, coloque las tiras en un plato. Cubra cada capa con una toalla de papel.
- Cuando cocine verduras, utilice una cacerola o tazón adecuados para microondas. Cúbralas con una tapa adecuada para microondas o envoltura de plástico ventilada.
- Para verduras congelados, siga las instrucciones de la caja para añadir agua.
- Para verduras frescas, añada 2 cucharadas de agua para cada porción.

## Recipientes Para Cocción Rápida

- Siga las sugerencias indicadas en la pantalla del horno o en el Libro de cocina o Guía de cocina.
- Los recipientes de cocina se tornarán muy calientes debido a la transferencia de calor proveniente de los alimentos calentados. Se requerirán guantes de cocina protectores para manipular los recipientes de cocina.
- Coloque los alimentos directamente en la bandeja de metal antiadherente cuando cocine, a menos que el horno le indique realizar otra cosa.
- Utilice la bandeja de metal antiadherente de la misma manera que utilizaría una charola o bandeja de hornear plana.
- Además de los recipientes facilitados, puede utilizar platos no metálicos para guisados, platos para tartas y otros recipientes resistentes y seguros contra el calor. Colóquelos directamente en la base giratoria.
- Asegúrese de seleccionar un tamaño que rote fácilmente.
- Coloque la bandeja de metal antiadherente en la base giratoria. Coloque los recipientes de vidrio o cerámica en la bandeja.
- No utilice los recipientes de cocina o cubiertas (tapas) hechas de papel, plástico o láminas de aluminio cuando cocine utilizando un ciclo de cocción rápida.



## Nivel de Potencia de la Función de Cocción Rápida

El horno superior usa la potencia de una luz halógena de alta intensidad, calentadores de cerámica y microondas para cocinar la comida sobre su parte superior, inferior e interna de forma simultánea, y sellar la humedad y el sabor.

Cuando utiliza las recetas de cocción rápida preprogramadas en el menú de alimentos, los niveles de potencia ya han sido seleccionados para usted. Sin embargo, estos niveles de potencia pueden ser ajustados antes o durante la cocción, usando el dial para seleccionar y editar la configuración del modo de cocción. La función My Recipes (Mis Recetas) le permite cocinar de forma rápida comidas que no estén en el menú preconfigurado, seleccionando sus propias configuraciones de tiempo de cocción y niveles de potencia.

Cada nivel de potencia le brinda potencia de calentamiento y energía de microondas durante cierto porcentaje de tiempo.

El Calentador Superior (UH) controla tanto la luz halógena superior como el calentador de cerámica superior. Una configuración más alta del calentador superior utilizará más potencia del calentador superior, dorando la comida más rápido en su parte superior.

Seleccione un ajuste más alto para alimentos tales como pizza y alimentos horneados. Seleccione un ajuste más bajo para alimentos tales como guisados, carne de res y pescado.

Calentador Inferior (LH) controla el calentador inferior.

Seleccione un ajuste más alto para dorar alimentos más en el lado inferior. Seleccione un ajuste más bajo para dorar menos la parte inferior.

# Cocción Rápida (Continúa)

## Nivel de Potencia de la Función de Cocción Rápida (Continúa)

Microwave (Cocción con Microondas, M) controla la potencia del microondas. Una configuración más alta utilizará más potencia de microondas, acortando el tiempo de cocción de comidas densas o pesadas.

1. Presione la tecla **Speedcook (Cocción Rápida)** y gire el dial para seleccionar Food Menu (Menú de Comidas), Favorite Recipe (Receta Favorita), o Custom Speedcook (Cocción Rápida Estándar) para configurar de forma manual el nivel de corriente y el temporizador. Presione el dial de selección para ingresar.
2. Gire el dial para seleccionar una comida, un tiempo o un nivel de potencia, según se indique. Presione el dial de selección para ingresar.
3. Para cambiar el nivel de potencia cuando se indique en la pantalla, gire el dial de selección a favor de las agujas del reloj para incrementar o en contra de las agujas del reloj

para reducir el nivel de potencia superior. Presione el dial de selección para ingresar.

4. Los niveles más altos de microondas están configurados de forma automática, en base a las configuraciones superior e inferior de la lámpara.
5. Presione la tecla **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)** o el dial de selección para iniciar la cocción.

Si no desea cambiar una de las configuraciones, sólo presione el dial de selección para pasar a la siguiente selección.

**NOTA:** Tenga cuidado al ajustar los niveles de potencia de modo que no cocine demasiado o muy poco los alimentos.

- Cuando cocina por un período prolongado de tiempo, el horno puede reducir los niveles de potencia automáticamente para mantener el nivel apropiado de calor.

Siga estas pautas generales al seleccionar las mejores configuraciones de UH, LH y M para su receta favorita:

**UH =** Seleccione un ajuste más alto para alimentos delgados que requieren de una cubierta dorada (por ejemplo: filetes de pescado, pan tostado, pechuga de pollo deshuesada). Seleccione un ajuste más bajo para alimentos o comidas más gruesas con un contenido de grasa o azúcar más alto (por ejemplo: pasteles, asados).

**LH =** Seleccione un ajuste más alto para los alimentos gruesos o densos que quizás no se cocinen rápidamente en el centro (por ejemplo: guisados). Seleccione un ajuste más bajo para alimentos delgados (por ejemplo: galletas) y comidas con contenido de grasa o azúcar alto (por ejemplo: bollos, pasteles).

**M =** Seleccione un ajuste superior para acortar el tiempo de cocción para comidas densas o pesadas (por ejemplo: cazuelas, pollo entero). Seleccione un ajuste inferior para comidas delicadas (por ejemplo: panes) o comidas que requieran mayor tiempo de cocción para que queden más tiernas (por ejemplo: estofados, carne para asar).

## My Recipes (Mis Recetas)

El horno superior le brinda la flexibilidad para cocinar sus platos favoritos.

Si desea cocinar una comida que no está entre las selecciones preconfiguradas, use la función My Recipes (Mis Recetas).

1. Presione la tecla **Speedcook (Cocción Rápida)**.  
Si no se realiza una selección dentro del plazo de 15 segundos, la pantalla regresará a la hora del día.
2. Gire el dial para seleccionar My Recipes (Mis Recetas). Presione el dial de selección para ingresar.
3. Presione el dial para seleccionar una receta nueva.
4. Gire para seleccionar el tiempo de cocción.  
La pantalla le pedirá que seleccione el nivel de potencia.
5. Gire el dial en dirección de las agujas del reloj para incrementar y en contra de las agujas del reloj para reducir el nivel de energía del calentador. Presione el dial de selección para ingresar.
6. Gire el dial para cambiar el nivel de potencia del calentador inferior. Presione el dial de selección para ingresar.
7. Gire el dial de selección para cambiar el nivel de potencia del microondas; presione el mismo para ingresar.
8. Presione la tecla **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)** o el dial de selección para iniciar la cocción. Seleccione Edit (Editar) para editar las selecciones.

Para obtener sugerencias sobre el nivel y tiempo de cocción, utilice su guía o libro de cocina.

Puede seleccionar Save (Guardar) para guardar la receta que acaba de programar para un uso posterior. Aparecerá Spell The Food Name (Deletrear El Nombre De La Comida). Gire el dial de selección a la primera letra de su descripción de comidas y presione el mismo para ingresar. Continúe este proceso para deletrear el resto del nombre de la comida. Apriete el botón **Start/Pause (Iniciar/Pausar)** para almacenar la receta y su nombre. Para acceder a la receta guardada, presione Speedcook (Cocción Rápida), My Recipes (Mis Recetas) y seleccione la receta que guardó.

Para editar/ borrar recetas de cocción rápida estándar que haya guardado:

1. Presione la tecla **Speedcook (Cocción Rápida)**.
2. Gire el dial de selección a My Recipes (Mis Recetas). Presione el dial de selección para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar la receta estándar guardada. Presione el dial de selección para ingresar.
4. Gire el dial de selección para editar o borrar la receta estándar. Presione el dial de selección para editar o borrar.

# Hornear, Asar y Dorar

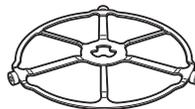
## Cómo Hornear, Asar y Tostar

La función de hornear le permite cocinar los alimentos de la misma forma que un horno convencional, utilizando un elemento de calentamiento para incrementar la temperatura del aire dentro del horno. Se puede ajustar cualquier temperatura de horno de 250 a 450° F.

La función Broiling (asar) le permite asar alimentos de la misma manera que un horno convencional.

La función Toasting (tostar) le permite tostar alimentos de la misma manera que un horno convencional.

Un ventilador circula aire caliente suavemente dentro del horno, sobre y alrededor de los alimentos. Debido a que el aire caliente se mantiene en constante movimiento, no permitiendo que se desarrolle una capa de aire más frío alrededor de los alimentos, algunos alimentos se cocinarán levemente más rápido que la cocción realizada en horno regular.



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



Coloque la comida en un utensilio de uso seguro en el microondas, directamente sobre la bandeja de metal para hornear.

Antes de empezar, asegúrese de que se encuentra colocada la base giratoria. Use la bandeja de metal cada vez que hornee.

**⚠ PRECAUCIÓN:** ¡Cuando hornee, recuerde que el horno, compuerta y los platos estarán muy calientes!

## Cómo Hornear

1. Presione la tecla **Convection Bake (Hornear por Convección)**.
2. Gire el dial de selección para configurar la temperatura del horno y presione el mismo para ingresar.
3. Seleccione **Start (Iniciar)** o **Cook Time**.

### Preheat (Precalentamiento con Tiempo de Cocción) luego de seleccionar iniciar:

- El horno empieza a funcionar inmediatamente. No coloque alimentos en el horno.
2. Cuando el horno termine el precalentamiento, emitirá una señal. Si no abre la puerta en el plazo de una hora, el horno se apagará automáticamente. Abra la compuerta del horno y, con cuidado, coloque los alimentos dentro del horno.
  3. Cierre la compuerta del horno. Presione el dial para configurar dos veces, a fin de configurar el tiempo de cocción y presione **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)** para iniciar la cocción. Cuando se ha completado la cocción, el horno indicará una señal y se apagará.

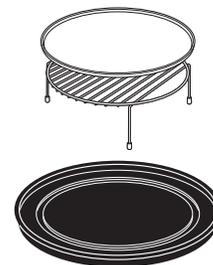
Podrá cambiar la temperatura del horno durante el precalentamiento, y presionando y girando el dial para seleccionar la nueva temperatura.

Si la compuerta del horno se encuentra abierta durante la cocción, aparecerá **Pause (Pausa)** en la pantalla. Cierre la compuerta y apriete **Start/Pause (Iniciar/Pausar)**. Para alcanzar resultados óptimos en altas temperaturas, limite las aperturas de la puerta.

Los tiempos de cocción se muestran en minutos y pueden ser de 179 minutos como máximo. El tiempo podrá ser modificado durante la cocción girando el dial de selección.

### Precaliente luego de seleccionar el tiempo de cocción:

1. Luego de seleccionar un tiempo de cocción, el horno le indicará que debe iniciar la cocción por tiempo o iniciar el precalentamiento.
2. Presione iniciar el tiempo de cocción para saltar el precalentamiento, o presione iniciar el precalentamiento si desea precalentar.
3. Cuando el horno termine el precalentamiento, emitirá una señal. Si no abre la puerta en el plazo de una hora, el horno se apagará automáticamente. Abra la compuerta del horno y, con cuidado, coloque los alimentos dentro del horno.
4. Cierre la compuerta del horno. Presione el dial de selección para editar una temperatura o tiempo de cocción si es necesario y/o presione **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)** para iniciar la cocción. Una vez completada la cocción, el horno emitirá una señal y se apagará.



Para hornear a dos niveles, coloque los alimentos en un plato de hornear metálico o directamente en la bandeja metálica antiadherente. Coloque la lámina de hornear de aluminio o su plato de hornear con alimentos sobre la parte superior de la parrilla de alambre. Coloque la parrilla con alimentos en la bandeja de metal.

## Cómo Asar o Tostar

1. Presione la tecla **Cooking Options (Opciones de Cocción)**.
2. Gire el dial de selección a **Broil (Asar)** o **Toast (Tostar)** y presione el mismo para ingresar.
3. Si elige **Broil (Asar)**, presione el dial de selección para iniciar esta función.
4. Si elige **Toast (Tostar)**, gire el dial para seleccionar el tiempo y presione el mismo para seleccionar la función. Vuelva a presionar el dial de selección para iniciar la función.

Si se abre la compuerta del horno durante la cocción, aparecerá **Pause (Pausa)** en la pantalla. Cierre la compuerta y apriete **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)**.



Coloque la comida directamente en la bandeja de hornear de aluminio sobre la parrilla de alambre, y coloque ambos sobre la bandeja de metal, cuando ase o tueste comidas.

# Calentar y Leudar

## Calentamiento

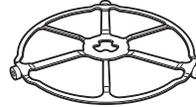
La función Warm (Caliente) mantendrá calientes los alimentos cocinados a una temperatura de servir. Empiece siempre con comida caliente. Utilice recipientes de cocina y utensilios que puedan soportar temperaturas de hasta 230° F.

1. Presione la tecla **Cooking Options (Opciones de Cocción)**.
2. Gire el dial de selección a Warm (Calentar). Presione el dial de selección para ingresar.
3. Gire el selector del dial para seleccionar Moist/Crisp (Húmedo/ Crocante). Presione el dial de selección para ingresar.

Si se abre la compuerta del horno durante el calentamiento, aparecerá Pause (Pausa) en la pantalla. Cierre la compuerta y apriete **Start/Pause (Iniciar/Pausar)**.

### Para hacer que los alimentos secos estén crujientes:

- Coloque los alimentos o platillos directamente en la bandeja metálica negra.
- Controle que esté crocante de forma periódica. Agregue tiempo según sea necesario.



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



Coloque la comida directamente en la bandeja antiadherente de metal para calentar.

## Tabla de selección de temperatura y humedad

Tipo de alimento	Ajuste de humedad
Carne de aves	MOIST (HÚMEDO)
Carnes* y pescado	CRISP (CRUJIENTE)
Comidas fritas	CRISP (CRUJIENTE)
Guisados	MOIST (HÚMEDO)
Pan, rollitos duros	CRISP (CRUJIENTE)
Pan, rollitos suaves	MOIST (HÚMEDO)
Panqueques, waffles	CRISP (CRUJIENTE)
Papas, horneadas	CRISP (CRUJIENTE)
Papas (puré)	MOIST (HÚMEDO)
Pizza	CRISP (CRUJIENTE)
Trozos de tortilla	CRISP (CRUJIENTE)
Verduras	MOIST (HÚMEDO)

\* La USDA/FSIS recomienda una temperatura interna de 145° F como el nivel de cocción mínimo para carne de res. Utilice un termómetro portátil de carne para revisar las temperaturas internas.

### Consejos para alimentos crujientes:

- Deje los alimentos descubiertos.
- No utilice recipientes de plástico o envoltura plástica.

### Consejos para alimentos húmedos:

- Cubra los alimentos con una tapa o lámina/papel de aluminio.
- No utilice recipientes de plástico o envoltura plástica.

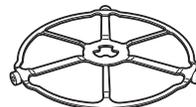
## Activación (Proofing)

La función de activación (proofing) provee automáticamente la temperatura óptima para el proceso de activación, por lo que no tiene ajuste de temperatura.

1. Presione la tecla **Cooking Options (Opciones de Cocción)**.
2. Gire el dial para seleccionar Proof (Leudar). Presione el dial de selección para ingresar. El horno superior inicia el leudado de forma inmediata y muestra la cantidad de tiempo de leudado completada.
  - Para optimizar el rendimiento, evite aperturas de puerta innecesarias.
  - Revise los productos de pan temprano para evitar la sobreactivación.

### NOTAS:

- No utilice la modalidad de activación para calentar alimentos o mantener los alimentos calientes. La temperatura de activación del horno es lo suficientemente caliente como para mantener los alimentos a temperaturas seguras. Utilice la función Warm (Calentar) para mantener los alimentos calientes.
- La función de activación no funcionará si el horno está muy caliente. Permita que el horno se enfríe antes de usar la función de activación.



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



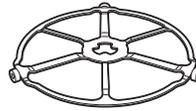
Coloque la masa de pan en un recipiente para panes y ubique la misma en una bandeja de metal para dejar leudar la misma.

# Cocción con Microondas

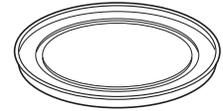
## Cómo Utilizar las Funciones de Microondas

Asegúrese de que la base giratoria y la bandeja de vidrio transparente se encuentran colocadas.

Coloque los alimentos o recipiente para microondas directamente en la bandeja de vidrio transparente para cocinar sus alimentos.



La base giratoria siempre debe estar colocada en su lugar cuando se utiliza el horno.



La bandeja de cristal transparente siempre deberá estar en su lugar cuando se cocina con microondas.

### SELECCIONES MICROWAVE PRE-SET (PREPROGRAMACIONES DE MICROONDAS)

<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Bebidas</b></li> <li>– Agua (8-12 onzas)</li> <li>– Café (8-12 onzas)</li> <li>– Té (8-12 onzas)</li> <li>– Leche (8-12 onzas)</li> <li>– Cacao Caliente (8-12 onzas)</li> <li>■ <b>Palomitas de Maíz</b></li> <li>– Sensor de palomitas de maíz</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Derretir</b></li> <li>– Manteca</li> <li>– Caramelo</li> <li>– Queso</li> <li>– Trozos de Chocolate</li> <li>– Malvavisco</li> <li>■ <b>Hervir</b></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Cocinar</b></li> <li>– Por tipo de alimento</li> <li>– Por tiempo</li> <li>– Por tiempo 1 y 2</li> <li>■ <b>Suavizar</b></li> <li>– Manteca</li> <li>– Queso Crema</li> <li>– Glaseado (16 onzas)</li> <li>– Helado</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Descongelar</b></li> <li>– 1,0 lb. Rápido</li> <li>– Por tiempo</li> <li>– Por peso</li> <li>– Por tipo de alimento</li> <li>– Derretir</li> <li>– Suavizar</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ <b>Recalentar</b></li> <li>– Bebidas</li> <li>– Cazuela</li> <li>– Pollo</li> <li>– Pasta</li> <li>– Pizza</li> <li>– Plato de comida</li> <li>– Arroz</li> <li>– Sopa</li> <li>– Bistecs/Chuletas</li> <li>– Verduras</li> </ul>
---	---	--	--	--

## Cómo Utilizar las Selecciones de Microondas Preprogramadas

1. Presione la tecla **Microwave (Cocinar con Microondas)**.

Si no se realiza una selección dentro del plazo de 15 segundos, la pantalla regresará a la hora del día.

2. Gire el dial de selección para buscar la comida o bebida que desee cocinar, descongelar, ablandar, derretir, hervir o recalentar. Presione el dial de selección para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar el tipo, cantidad, peso y/o tamaño. (El horno le consultará, en la medida que sea necesario.) Presione el dial luego de cada selección.
4. Presione el dial de selección o la tecla **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)** para iniciar la cocción.

Para revisar o editar las configuraciones durante la cocción, presione el dial de selección.

Si se abre la compuerta durante la cocción, el horno se detendrá y se mostrará **Pause (Pausa)** en la pantalla. Cierre la compuerta y apriete el botón **Start/Pause (Iniciar/Pausar)** para continuar cocinando.

Si ingresa una selección no deseada en cualquier momento, simplemente apriete el botón **Back (Regresar)** y reingrese las selecciones deseadas.

- Cuando el horno está encendido, se podrá ver la luz alrededor de la compuerta o de la cubierta externa.
- La luz del interior del horno se encenderá durante un ciclo de cocción por microondas.
- Podría escapar vapor del rededor de la compuerta.

## Cook By Time (Cocinar Por Tiempo) y Cook By Time 1 & 2 (Cocinar Por Tiempo 1 y 2)

Utilice las funciones de Cook By Time (Cocinar Por Tiempo) y Cook By Time 1 & 2 para cocinar por microondas los alimentos que no se encuentran en la sección de recetas y en el tiempo que programó.

- El nivel de potencia se encuentra ajustado automáticamente en High (Alto), pero puede cambiarlo para dar mayor flexibilidad.
1. Presione la tecla **Microwave (Cocinar con Microondas)**.
  2. Gire el dial para seleccionar Cook By Time (Cocinar por Tiempo) o Cook By Time 1 & 2 (Cocinar por Tiempo 1 y 2) y presione el dial de selección para ingresar.
  3. Gire el dial de selección para configurar el tiempo de cocción y presione el mismo para ingresar.

4. Seleccione la configuración del nivel de potencia. Si seleccionó Cook By Time 1 & 2 (Cocinar por Tiempo 1 y 2), gire el dial de selección para configurar el segundo tiempo de cocción, la segunda configuración de nivel de potencia y presione el dial para ingresar.
5. Presione el dial de selección o la tecla **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)** para iniciar la cocción.

Durante las funciones de Cook By Time (Cocinar Por Tiempo) o Cook By Time 1 & 2 (Cocinar Por Tiempo 1 & 2) puede abrir la compuerta para revisar la comida. Cierre la compuerta y apriete el botón **Start/Pause (Iniciar/Pausar)** para continuar cocinando.

# Cocción con Microondas (Continúa)

## Nivel(es) De Potencia Del Horno Microondas

- Puede modificar el nivel de potencia durante la mayor parte del programa de cocción.
1. Presione el dial de selección para editar.
  2. Gire el dial de selección para cambiar la hora y/o presione el dial de selección para ingresar.
  3. Gire el dial de selección en dirección de las agujas del reloj para incrementar el nivel de potencia y en contra de las agujas del reloj para reducir el mismo. Presione el dial de selección para ingresar.

Aquí se presentan algunos ejemplos de utilizaciones para varios niveles de potencia:

**High (Alto) 10:** Pescado, tocino, verduras, líquidos hirvientes.

**Med (Medio) - High (Alto) 7:** Cocción moderada de carne de res y pollo; hornear guisados y recalentamiento.

**Med (Medio) 5:** Cocción lenta y ablandamiento para guisados y cortes de carne de res menos suaves.

**Low (Bajo) 2 o 3:** Descongelación; hervir a fuego lento; salsas delicadas.

**Warm (Caliente) 1:** Mantener comidas calientes; suavizar mantequilla.

## Descongelación Por Tipo De Alimento

La función Auto Defrost (Descongelación automática) ajusta los tiempos de descongelación y los niveles de potencia para ofrecer resultados de descongelación uniformes para carnes de res, pollo y pescado de hasta 6 libras de peso.

1. Saque los alimentos de la caja y colóquelos en un plato adecuado para microondas.
2. Presione la tecla **Microwave (Cocinar con Microondas)** y seleccione Defrost (Descongelar).
3. Gire el selector del dial a Defrost (Descongelar) y a Food Type (Tipo de Comida). Presione el dial de selección para ingresar.
4. Gire el dial para seleccionar el tipo de comida. Presione el dial de selección para ingresar.
5. Gire el dial de selección al peso de la comida, usando la Guía de Conversión que figura a la derecha. Por ejemplo, seleccione 1.2 para 1.2 libras (1 libra, 3 onzas). Presione el dial de selección para ingresar.
6. Presione el dial de selección o la tecla **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)** para iniciar la descongelación.
7. Gire los alimentos cuando el horno le indique Turn Food Over (Dar Vuelta A Los Alimentos).

- Saque la carne descongelada o cubra las áreas calientes con pedazos pequeños de lámina de aluminio para lograr una descongelación uniforme.
- Después de descongelar, la mayoría de las carnes necesitan dejarse en reposo durante 5 minutos para completar la descongelación. Asados de mayor tamaño deben permanecer en reposo por cerca de 30 minutos.

### Guía de conversión

Si se indica el peso de los alimentos en libras y onzas, se deben convertir las onzas a décimos (.1) de libra.

Peso del alimento en onzas	Ingresar el peso del alimento (décimos de libra)
1-2	.1
3	.2
4-5	.3
6-7	.4
8	.5
9-10	.6
11	.7
12-13	.8
14-15	.9

## Descongelación Por Tiempo

Use Defrost By Time (Descongelar por Tiempo) para descongelar durante un período de tiempo seleccionado.

1. Presione la tecla **Microwave (Cocinar con Microondas)** y seleccione Defrost (Descongelar).
2. Gire el dial de selección a Defrost By Time (Descongelar por Tiempo). Presione el dial de selección para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar el tiempo que desee. Presione el dial de selección para ingresar.
4. Presione el dial de selección o la tecla **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)** para iniciar la descongelación.
5. Gire los alimentos cuando el horno le indique Turn Food Over (Dar Vuelta A Los Alimentos).

El nivel de potencia se ajusta automáticamente a 3, pero puede cambiarse. Para cambiar los niveles de potencia, consulte la sección Nivel de potencia del microondas. Puede descongelar alimentos pequeños aumentando el nivel de potencia después de ingresar el tiempo. El nivel de potencia 7 corta el tiempo de descongelación total a cerca de la mitad; el nivel de potencia 10 corta el tiempo total de descongelación a cerca de un tercio. Cuando descongela a niveles de potencia más altos, los alimentos necesitarán atención más frecuente de la normal.

## Cocción con Microondas (Continúa)

### Defrost By Weight (Descongelar por Peso)

Use Defrost By Weight (Descongelar por Peso) para descongelar durante un período de tiempo seleccionado.

1. Presione la tecla **Microwave (Cocinar con Microondas)** y seleccione Defrost (Descongelar).
2. Gire el dial de selección a Defrost By Weight (Descongelar por Peso). Presione el dial de selección para ingresar.
3. Gire el dial para seleccionar el peso que desee. Presione el dial de selección para ingresar.

4. Presione el dial de selección o la tecla Start/Pause (Iniciar/ Pausar) para iniciar la descongelación.
5. Gire los alimentos cuando el horno le indique Turn Food Over (Dar Vuelta A Los Alimentos).

El nivel de potencia no puede ser modificado durante esta configuración.

### Quick Defrost (Descongelación Rápida) con 1.0 lbs.

Use Quick Defrost (Descongelación Rápida) con 1.0 lbs. para una descongelación rápida de 1.0 lbs. de comida congelada.

1. Presione la tecla **Microwave (Cocinar con Microondas)** y seleccione la descongelación rápida con 1.0 lbs.
2. Presione el dial de selección o la tecla **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)** para iniciar la descongelación. Presione el dial de selección para ingresar.

3. Gire los alimentos cuando el horno le indique Turn Food Over (Dar Vuelta A Los Alimentos).

El nivel de potencia no puede ser modificado durante esta configuración.

### Consejos Para Descongelar

- Se pueden descongelar alimentos congelados en papel o plástico en el paquete cuando se utiliza la función Defrost By Food Type (Descongelar Por Tipo De Comida). Se deben cortar, perforar o ventilar los paquetes cerrados **después** de que se hayan descongelado los alimentos parcialmente. Se deben descubrir parcialmente los recipientes de almacenamiento plásticos.
- Se pueden descongelar y cocinar con microondas las meriendas preempacadas, de tamaño familiar, congeladas. Si el alimento se encuentra en un recipiente de lámina de aluminio, transfíralo a un plato adecuado para microondas.
- Los alimentos que se echan a perder fácilmente no se deben dejar fuera del refrigerador durante más de una hora después descongelarse. La temperatura ambiente promueve el crecimiento de bacterias nocivas.
- Para una descongelación más uniforme de alimentos más grandes, tales como asados, utilice la función Defrost By Time (Descongelación Por Tiempo). Asegúrese que las carnes se encuentran completamente descongeladas antes de cocinarlas.
- Cuando los alimentos se encuentran descongelados, deben encontrarse fríos pero suaves en todas las áreas. Si aún se encuentran restos de hielo, vuélvalos a colocar en el microondas pero por un período muy corto de tiempo o déjelos reposar durante un par de minutos.

# Cocción con Microondas (Continúa)

## Cocción De Microondas Por Sensor

La función de sensor detecta el aumento de humedad liberada durante la cocción. El horno ajusta el tiempo de cocción automáticamente a los diferentes tipos y cantidades de comida.

No utilice las funciones de sensor dos veces en sucesión en la misma porción de comida ya que puede tener como resultado comida severamente sobrecocinada o quemada. Si el alimento no se cocina completamente después del primer conteo regresivo, utilice la función de Cook By Time (Cocinar Por Tiempo) para permitir tiempo de cocción adicional.

**Los recipientes y tapas o cubiertas apropiadas son esenciales para obtener los mejores resultados con la cocción por sensor.**

- Utilice siempre recipientes adecuados para microondas y cúbralos con tapas o envoltura plástica ventilada. Nunca utilice recipientes de plástico con sellado ajustado ya que pueden prevenir que el vapor escape ocasionando que se sobrecocinen los alimentos.
- Asegúrese de que el exterior de los recipientes de cocina y el interior del horno se encuentren secos antes de colocar los alimentos en el horno. Las gotas de

humedad que se convierten en vapor pueden dar lecturas incorrectas al sensor.

- Las bebidas se calientan mejor descubiertas.



Cubiertas



Ventiladas



Seque los platos de modo que no den lecturas incorrectas al sensor.

### PROGRAMAS DE SENSOR PARA COCCIÓN POR MICROONDAS:

- |   |  |   |
|---|--|---|
| ■ <b>Ground Meat (Carne molida)</b>                             | ■ <b>Chicken Reheat (Recalentamiento de pollo)</b>                 | ■ <b>Soup Reheat (Recalentamiento de sopa)</b>          |
| ■ <b>Popcorn (Palomitas)</b>                                    | ■ <b>Pasta Reheat (Recalentamiento de pasta)</b>                   | ■ <b>Vegetable Reheat (Recalentamiento de verduras)</b> |
| ■ <b>Soup (Sopa)</b>  | ■ <b>Plate of Food Reheat (Plato de recalentamiento de comida)</b> |   |
| ■ <b>Rice (Arroz)</b>   |  |   |
| ■ <b>Vegetables (Verduras) (enlatadas, frescas, congeladas)</b> |  |   |

## Para Utilizar Todos Los Programas De Sensor

El modo de microondas del horno superior cuenta con cocción con sensor. De forma automática, detecta cuándo la comida está lista y se apaga, eliminando la necesidad de programar tiempos de cocción y niveles de potencia.

1. Presione la tecla **Microwave (Cocinar con Microondas)** y gire el dial de selección a Cook By Food Type (Cocinar por Tipo de Comida) o Reheat (Recalentar). Presione el dial de selección para ingresar.
2. Gire el dial para seleccionar la comida que desee. Presione el dial de selección para ingresar.
3. Presione el dial de selección o la tecla **Start/Pause (Iniciar/ Pausar)** para iniciar la cocción.

No abra la puerta del horno hasta que se esté realizando la cuenta regresiva en la pantalla o hasta que el microondas finalice la cocción. Si la compuerta se encuentra abierta, ciérrala y apriete Start/Pause (Iniciar/Pausar) inmediatamente. Si los alimentos aún no se encuentran lo suficientemente cocinados, utilice la función Cook By Time (Cocción Por Tiempo) en el selector de microondas para cocinar por más tiempo.

**NOTA:** No utilice las funciones de sensor dos veces en sucesión en la misma porción de comida ya que puede dar como resultado comida severamente sobrecocinada o quemada.

- Si ha estado utilizando la función de cocción rápida y el horno se encuentra caliente, esto puede ser una indicación de que está demasiado caliente como para cocinar por

sensor. Por supuesto, siempre puede proceder a cocinar con la función Cook By Time (Cocción Por Tiempo).

**NOTA:** Si el horno se encuentra demasiado caliente, cambiará automáticamente a cocción por tiempo.

- Para disminuir o aumentar el tiempo de cocción, espere hasta que se muestre el conteo de tiempo regresivo en la pantalla. Luego gire el dial de selección para agregar o restar tiempo.
- Si abre la compuerta mientras se encuentra utilizando la función Sensor Cooking (Cocción Por Sensor), aparecerá el mensaje Sensor Error (Error De Sensor). Cierre la compuerta y apriete el botón **Start/Pause (Iniciar/Pausar)** para comenzar nuevamente.

### Notas sobre el programa de Recalentamiento:

Los alimentos recalentados podrían tener amplias variaciones de temperatura. Algunas áreas se pueden encontrar extremadamente calientes.

Es mejor utilizar la función Cook By Time (Cocción Por Tiempo) y no Recalentar estos alimentos:

- Productos de pan.
- Los alimentos que deben recalentarse cubiertos.
- Los alimentos que necesitan revolverse o voltearse.
- Los alimentos que necesitan tener un aspecto seco o superficie crujiente después del recalentamiento.

# 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)**, gire el dial de selección para configurar la temperatura del horno y presione el dial para ingresar, y luego presione **Start (Iniciar)**. El precalentamiento generalmente se recomienda al usar este modo.

### Horneado por Convección en 1 Estante

El modo Convection Bake 1 Rack (Horneado por Convección en 1 Estante) 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 del ventilador de la convección, 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 **Convection Bake (Hornear por Convección)**, gire el dial para seleccionar 1 Rack (1 Estante) y configure la temperatura del horno y presione el dial para ingresar, 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 **Convection Bake (Hornear por Convección)**, gire el dial para seleccionar Multi Rack (Estantes Múltiples) y configure la temperatura del horno y presione el dial para ingresar, y luego presione **Start (Iniciar)**. Siempre realice el precalentamiento al usar este modo.

### Dorar por Convección

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 ventilador por convección, 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 **Convection Bake (Hornear por Convección)**, gire el dial para seleccionar Roast (Dorar) y configure la temperatura del horno y presione el dial para ingresar, y luego presione **Start (Iniciar)**. No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

## Modo para Asar

Siempre ase 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 Broil Lo (Asar Bajo). Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.

### Asar Alto

El modo Broil Hi (Asar 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 queden menos cocinadas en su interior. Para usar este modo presione la tecla **Broil (Asar)**, gire el dial de selección a Hi (Alto) y presione el dial para ingresar, y luego presione **Start (Iniciar)**. No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

### Asar Bajo

El modo Broil Lo (Asar 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)**, gire el dial de selección a Lo (Bajo) y presione el dial para ingresar, y luego presione **Start (Iniciar)**. No es necesario realizar el precalentamiento al usar este modo.

## Leudar

El modo Proof (Leudar) está diseñado para elevar (fermentar y leudar) masas de pan. Presione la tecla **Options (Opciones)**, gire el dial para seleccionar Proof (Leudar) y presione el dial para hacer la selección, y luego presione **Start (Iniciar)**. Cubra bien la masa para evitar que se seque. El pan se elevará más rápidamente que a temperatura ambiente. Se deberá observar que con los hornos de pared doble, la función para leudar no se podrá activar cuando se esté usando un modo de limpieza en el horno inferior.

## Calentar

El modo Warm (Calentar) está diseñado para mantener comidas calientes hasta durante 3 horas. Para usar este modo presione la tecla **Options (Opciones)**, gire el dial para seleccionar Warm (Caliente) y presione el dial para hacer la selección, y luego presione **Start (Iniciar)**. Cubra las comidas que necesitan mantener la humedad y no cubra aquellas comidas que deberían quedar crujientes. 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.

# Modo Sabático

Su nuevo horno cumple con los requisitos del Feriado Sabático Judío de la Estrella K, contando con la función de cocción del modo Sabbath (Sabático). A continuación se describe en detalle la función del modo Sabbath (Sabático).

## Para Ingresar a Sabbath Mode (Modo Sabático)

Presione la tecla **Options** (Opciones) del horno inferior y gire el dial a Sabbath (Sabático) y presione el mismo para hacer la selección. En la pantalla aparecerá "During Sabbath Mode the upper oven is unavailable" (Durante el Modo Sabático el horno superior no está disponible). Presione el dial de selección para continuar. Cualquier función del horno superior que esté funcionando se detendrá, y el horno inferior hará una transición inmediata al modo Sabbath (Sabático).

## Para Cambiar la Temperatura

Una vez en el modo Sabbath (Sabático), a fin de modificar la temperatura del horno o de iniciar una función de horneado, el usuario podrá cambiar la temperatura a una de las 10 temperaturas configuradas previamente, como se indica a continuación:

Tecla UI	Temperatura (°F)
<b>Teclas del Lado Izquierdo (Horno Superior)</b>	
Microwave (Cocinar en el Microondas)	170
Speed Cook/ Defrost (Cocción Rápida/ Descongelar)	200
Cooking Options/ Popcorn (Opciones de Cocción/ Palomitas de Maíz)	225
Add 30 Sec (Agregar 30 Segundos)	250
Convection Bake/Reheat (Hornear por Convección/ Recalentar)	300
<b>Teclas del Lado Derecho (Horno Inferior)</b>	
Back (Retroceder)	0
Clear/Off (Borrar/ Apagar)	Se cancela inmediatamente
Light (Luz)	325
Bake (Hornear)	350
Broil (Asar)	375
Convection Bake/Warm (Hornear por Convección/ Calentar)	400
Options (Opciones)	450

El cambio a una de las temperaturas anteriores requiere que el usuario presione la tecla asociada con la temperatura deseada y que luego presione la tecla **Start/Pause** (Iniciar/ Pausar). Por ejemplo, para configurar Hornear 350°F, el usuario deberá presionar la tecla **Bake** (Hornear) en el horno inferior y luego presionar la tecla **Start/Pause** (Iniciar/ Pausar).

La función Bake (Hornear) se iniciará (o si ya está funcionando, la temperatura del horno cambiará) en un momento al azar entre los 30 y 60 segundos luego de que la tecla **Start/Pause** (Iniciar/ Pausar) haya sido presionada, con la excepción de presionar la tecla **Clear/Off** (Borrar/ Apagar), lo cual cancelará de inmediato las configuraciones de cocción. (La unidad permanecerá en el modo Sabático). El cambio de temperatura puede ser ejecutado en cualquier momento durante el ciclo de cocción.

## Para Apagar el Horno

Presione la tecla **Clear/Off** (Borrar/ Apagar) o **Back** (Retroceder) y luego la tecla **Start** (Iniciar) en cualquier momento. El horno se apagará de inmediato, pero permanecerá en el modo Sabbath (Sabático) y regresará a la pantalla de suspensión de Sabbath (Sabático).

## Para Salir del Modo Sabático

Mantenga presionada la tecla **Back** (Retroceder) durante 3 segundos. El horno se apagará en un momento al azar entre los 30 y 60 segundos, luego de que la tecla **Back** (Retroceder) se mantenga presionada.

**NOTA:** No presione ninguna otra tecla durante este momento, ya que de lo contrario el modo Sabbath (Sabático) será reiniciado y no se podrá salir del mismo.

El horno saldrá del modo Sabbath (Sabático) y regresará a la pantalla por omisión.

## Función de Cocción por Tiempo en el Modo Sabático

El modo Sabbath (Sabático) no puede activar una función de cocción por tiempo por sí solo. Si se desea activar Timed Cook (Cocinar por Tiempo), se deberán realizar los siguientes pasos:

- Use la tecla **Settings** (Configuraciones) para configurar Beeper Volumen (Volumen del Pitido) en Mute (Mudo).
- Use la tecla **Light** (Luz) para configurar la luz de su horno inferior en On (Encender).
- Use **Bake** (Hornear) para programar una temperatura. Luego de programar una temperatura, seleccione un tiempo de cocción e ingrese su tiempo de cocción. Presione la tecla **Start** (Iniciar) para iniciar el horno.  
**NOTA:** NO se deberá usar Convection Bake (Hornear por Convección).
- Una vez iniciado el horno, NO abra la puerta hasta que el mismo se haya terminado de precalentar y haya alcanzado una temperatura pareja. Hacer esto antes de que se complete el precalentamiento hará que el ventilador de distribución del aire pierda potencia de forma inmediata al abrir la puerta.
- Una vez que la comida fue colocada en el horno, no abra la puerta hasta que la cocción se haya completado. Hacer esto hará que la imagen de la pantalla cambie y le indique que cierre la puerta.
- NO abra la puerta del horno superior. Hacer esto encenderá la luz de forma inmediata.
- No presione ningún botón adicional en los controles del horno inferior una vez iniciada la cocción, ya que de lo contrario la pantalla cambiará inmediatamente al presionar el botón.

## NOTAS

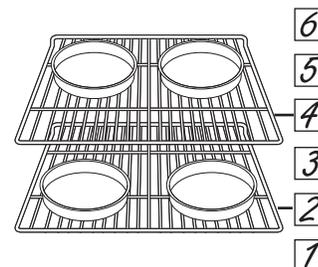
- Durante la función Sabbath Mode (Modo Sabático), sólo Bake (Hornear) en el horno inferior está disponible. Broil (Asar), Convection Bake (Hornear por Convección), Warm (Calentar), u otras funciones no están disponibles.
- En el modo Sabbath (Sabático), el apagado automático luego de 12 horas está desactivado, sin importar qué configuración fue seleccionada en Settings (Configuraciones).
- El modo Sabbath (Sabático) puede ser ingresado sólo si ningún modo de cocción está funcionando en el horno inferior. Ingresar a Sabbath Modo (Modo Sabático) cancelará todas las funciones del horno inferior y superior (incluyendo el temporizador y el recordatorio).
- Cuando un botón es presionado en Sabbath Mode (Modo Sabático), no hay pitidos ni tonos, ni cambios en las luces o en la pantalla. Además, cuando la puerta es abierta o cerrada en Sabbath Mode (Modo Sabático), no hay pitidos ni tonos, ni cambios en las luces o en la pantalla.
- Si se produce un corte de corriente durante el horneado en el modo Sabbath (Sabático), la unidad regresará a dicho modo cuando el suministro de corriente sea restablecido, pero no regresará al modo de horneado.

# Guía de Cocción

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA	SUGERENCIAS ADICIONALES
<b>Productos Horneados</b>			
Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante	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 Tradicional	1	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Horneado Tradicional	3	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Horneado por Convección Múltiples Estantes	2 y 4 1, 3 y 5	Use la posición 4 para 2 estantes extensibles, y la posición 1 para 3 estantes. Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado.
<b>Bife y Cerdo</b>			
Hamburguesas	Asar Alto	5	Use una olla para asar y 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.
Bifes y Chuletas	Asar Alto	5	Use una olla para asar; 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.
<b>Ave</b>			
Pollo entero	Dorado por Convección	2 o 3	Use una olla chata tal como una olla para asar.
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 Tradicional Horneado por Convección en 1 Estante	3	
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado Bajo Horneado Tradicional Horneado por Convección en 1 Estante	3	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.
Pechuga de pavo	Dorado por Convección	2 o 3	Use una olla chata tal como una olla para asar.
<b>Pescado</b>	Asado Bajo	5 (mitad del grosor o menos) 4 (>1/2 pulgada)	Precalente 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.
<b>Cazuelas</b>	Horneado por Convección en 1 Estante Horneado Tradicional	3	
<b>Comidas Congeladas a Conveniencia</b>			
Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante	Horneado por Convección en 1 Estante Horneado Tradicional	3	Use utensilios brillantes.
Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes	Horneado por Convección Múltiples Estantes	2 y 4	Use utensilios brillantes.

\*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](http://www.IsItDoneYet.gov). Asegúrese de usar un termómetro de comidas para medir la temperatura de las mismas.



# Estantes

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.

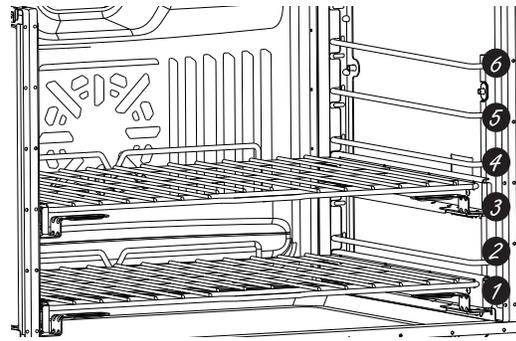
### Para Retirar un Estante Extensible:

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.

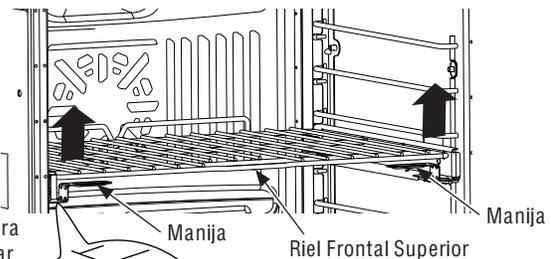
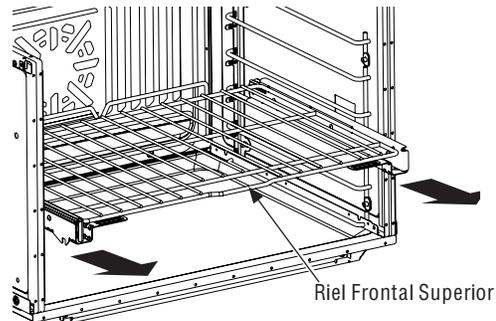
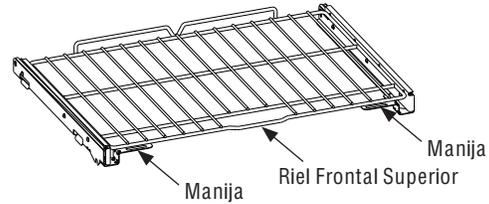
### Para Reemplazar un Estante Extensible:

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.

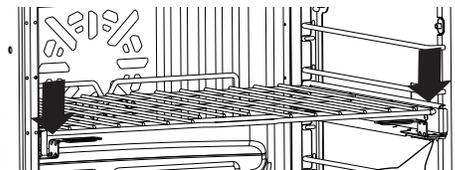


El horno tiene 6 posiciones de estantes



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 (Continúa)

### 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.

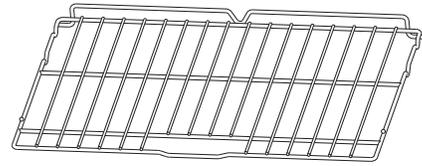
#### Para Retirar un Estante

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

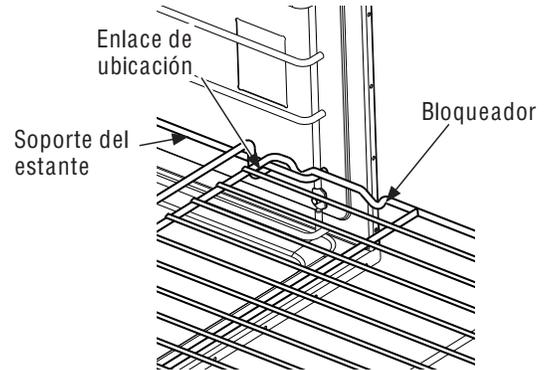
#### Para Reemplazar un Estante

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.

# 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.

## Consejos Útiles

Una limpieza minuciosa ocasional con un trapo empapado de bicarbonato sódico y agua mantendrá el interior fresco. También recomendamos no usar limpiadores con amoníaco o alcohol, ya que pueden dañar el aspecto del horno. Si elige usar un limpiador hogareño común, primero aplique el limpiador directamente sobre una tela seca, y luego limpie el área que se encuentre sucia.

### 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

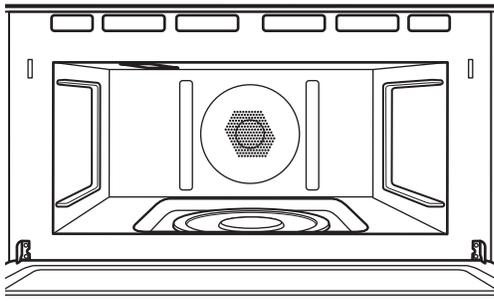
No use limpiadores de horno, limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, estropajos de acero, almohadillas para fregar de plástico, ni polvos limpiadores en el interior o el exterior del horno. Limpie el mismo con agua y jabón o

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.

## Cómo Limpiar el Interior del Horno Superior



Paredes, piso, ventanilla interna, piezas de metal y plástico en la compuerta

Limpie el interior del horno con frecuencia para que caliente bien.

Se pueden remover algunas partículas con una toalla de papel; otras pueden requerir un trapo caliente con una solución jabonosa. Elimine las partículas de grasa con un trapo humedecido con agua jabonosa, luego enjuague con un trapo húmedo.

No utilice limpiadores abrasivos o utensilios puntiagudos en las paredes del horno.

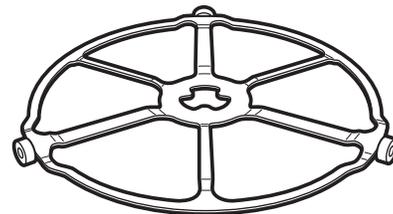
**Nunca utilice un limpiador de horno comercial en ninguna pieza del horno.**

No limpie el interior del horno con esponjillas metálicas para fregar. Pueden desprenderse piezas de la esponjilla metálica, ocasionando una descarga eléctrica.

### Sello de la compuerta

Es importante mantener el área limpia en el lugar donde la compuerta se sella contra el horno. Utilice únicamente detergentes de acción mediana, no abrasivos aplicados con una esponja o trapo húmedo. Enjuáguela bien.

### Base Giratoria Desmontable



Base giratoria

No haga funcionar el horno sin tener colocada en su lugar la base giratoria.

Se debe limpiar con frecuencia el área localizada debajo de la base giratoria para evitar olores y humo durante un ciclo de cocción.

Si se deja caer, la base giratoria se puede romper. Lávela cuidadosamente en agua tibia jabonosa. Séquela completamente y vuelva a colocarla.

Para colocar la base giratoria, coloque su centro sobre el rotor ubicado en el centro del horno y gírela hasta que se asiente en su lugar. (Asegúrese de que la superficie lisa de la base giratoria se encuentre colocada hacia arriba y que el centro se encuentre asentado de manera segura en el rotor.)

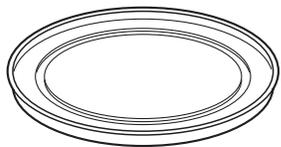
## Limpieza del Horno (Continúa)

### How To Clean The Upper Oven Interior (Continúa)

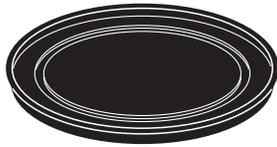
#### Bandejas Para Cocinar Y Lámina De Hornear

Para evitar que se rompan las bandejas, deje que se enfríen completamente antes de limpiarlas. Lave las bandejas en agua jabonosa tibia o en la máquina lavaplatos.

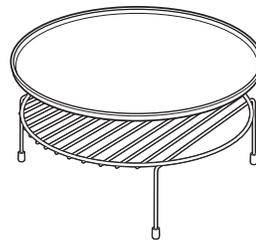
No utilice esponjillas metálicas para fregar o limpiadores abrasivos, ya que pueden dañar el acabado. Se puede utilizar una esponjilla cubierta de jabón para limpiar las bandejas.



Bandeja de vidrio transparente para la función de microondas



Bandeja antiadherente de metal para cocción rápida



Coloque los alimentos directamente en la hoja para hornear de aluminio en la parrilla de alambre del horno y colóquelos en la bandeja metálica antiadherente cuando hornee a dos niveles, ase o tueste alimentos.

### Cómo Limpiar el Interior del Horno Inferior

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 **Options (Opciones)**, seleccione 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). 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 y cualquier utensilio u otros artículos deberían ser retirados del horno antes de iniciar un ciclo de limpieza automática. Presione la tecla **Options (Opciones)**, seleccione Self Clean (Limpieza Automática) y se exhibirá un tiempo de limpieza automática por omisión. El tiempo de limpieza puede ser modificado a 3, 4 o 5 horas, usando el dial de selección. Cuando el nivel de suciedad en el horno sea muy alto, se recomienda usar el tiempo de limpieza máximo de 5 horas. Si desea usar el tiempo por omisión, presione la tecla **Start (Iniciar)** inmediatamente luego de seleccionar 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.

**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.

# Estantes del Horno Inferior

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.

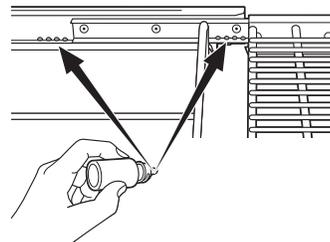
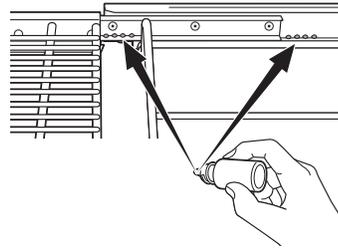
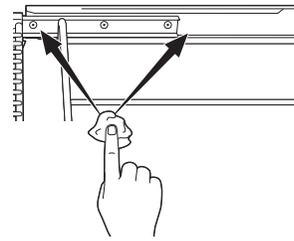
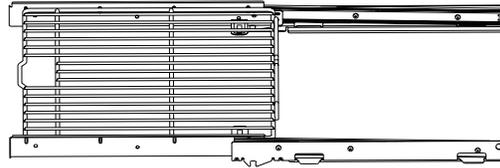
Para limpiar los estantes de forma manual, use agua caliente y jabón. Asegúrese de no lavar el espacio de deslizamiento de un estante extensible.

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



# Mantenimiento del Horno Inferior

## Reemplazo de la Lámpara del Horno Inferior



**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.

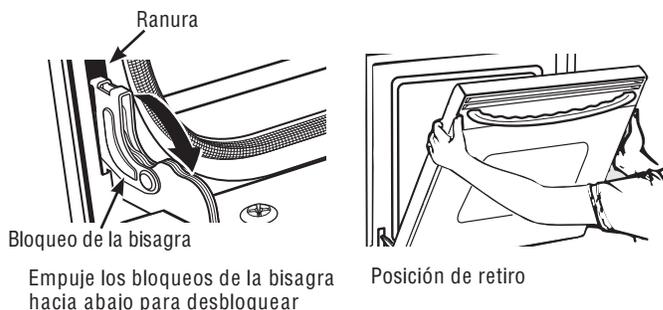
1. Desconecte la corriente desde el fusible principal o el panel del disyuntor.
2. Retire los estantes del horno.
3. Deslice un destornillador de punta plana entre la caja y la tapa de luz de vidrio.
4. Apoye la tapa de luz de vidrio con dos dedos para evitar que se caiga al fondo del horno. Tenga cuidado 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. Aliñe 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.

## Levante la Puerta del Horno Inferior

La puerta es muy pesada. Tenga cuidado al retirar y levantar la puerta. No levante la puerta usando la manija.

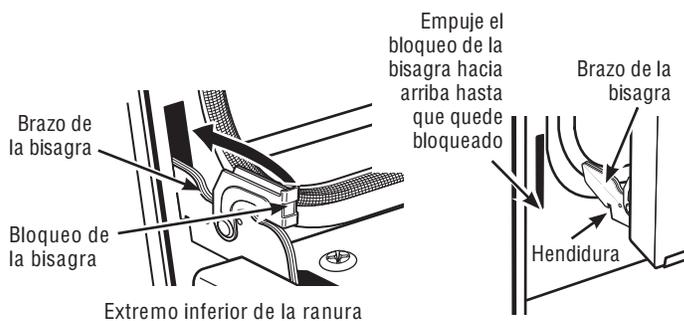
### Para retirar la puerta:

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
<b>LUCES</b>		
La luz durante un ciclo de cocción rápida se atenúa y se cicla incluso a máximos niveles de potencia	Esto es normal. El nivel de potencia ha sido se reduce automáticamente debido a que el horno se encuentra caliente.	Esto es normal. El horno detecta el nivel de calor y se ajusta automáticamente.
Luz visible alrededor la compuerta y cubierta externa mientras cocción rápida	Esto es normal.	Cuando el horno se encuentra encendido la luz sea visible alrededor de la compuerta y cubierta externa.
<b>VENTILADOR</b>		
El ventilador continúa funcionando después de terminar de cocinar	El horno se está enfriando.	El ventilador se apagará automáticamente cuando las piezas internas del horno se hayan enfriado.
El ventilador del horno irradia aire caliente mientras el horno se encuentra encendido	Esto es normal.	
El ventilador se enciende automáticamente cuando utilizando el microondas	Esto es normal.	
<b>COCCIÓN</b>		
El horno hace sonidos inusuales mientras se cocina	Chasquidos y ventiladores soplando son normales. El tablero de relés está encendiendo y apagando los componentes.	Estos sonidos son normales.
Se expulsa humo del horno cuando abro la compuerta	Los alimentos tienen alto contenido de grasa. Pulverizador en aerosol utilizado en las bandejas.	El humo es normal cuando se cocina alimentos con alto contenido de grasa.
La comida no está completamente cocinada o dorada al finalizar un programa de cocción	Los tiempos programados podrían no corresponder al tamaño o cantidad de comida que está cocinando.	Ajustar el tiempo para nivel de cocción o ajuste las luces superiores o inferiores para asar y para el nivel de cocción.
SENSOR ERROR (ERROR DE SENSOR) mostrado junto con una señal del horno	Cantidad o tipo de comida colocado en el horno no corresponde con la programación que fue elegido.	Apriete el botón <b>Clear/Off (Borrar/ Apagar)</b> Ajuste el programa del horno corresponda con la comida o líquido a ser cocinado o calentado.
	Vapor no detectado por el horno porque la envoltura plástico no se ventiló, una tapa muy ajustada estaba sobre el plato o se cubrió un líquido.	Ventile la envoltura de plástico, utilice una tapa más floja o destape los líquidos cuando los cocine o caliente.
<b>PANTALLA</b>		
La pantalla se encuentra en blanco	Es posible que el modo de ahorro de corriente esté activado.	Revise el menú <b>Settings (Configuraciones)</b> para el reloj ajustes de la pantalla. Encienda la pantalla.
	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.
	Corte o exceso de corriente	Reinicie el reloj. Si el horno estuvo en uso, deberá reiniciar el mismo presionando la tecla <b>Clear/Off (Borrar/ Apagar)</b> configurando el reloj y reiniciando cualquier función de cocción.
Control is LOCKED (Control BLOQUEADO) aparece en la pantalla	El control ha sido bloqueado.	Mantenga presionada la tecla <b>Settings (Configuraciones)</b> durante 3 segundos para desbloquear el control.

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
<b>PANTALLA</b>		
La pantalla de control está iluminada pero el horno no se inicia	No se ha programado el reloj.	Programe el reloj.
	Compuerta no cerrada bien.	Abra la compuerta y ciérrela bien.
	La tecla Start/Pause (Iniciar/ Pausar) no se presionó luego de ingresar la configuración de la cocción.	Presione la tecla <b>Start/Pause (Iniciar/ Pausar)</b> o el dial de selección.
	Ya se ha ingresado otra selección en el horno y no se ha apretado el botón Clear/Off (Borrar/ Apagar) para cancelarla.	Presione la tecla Clear/Off (Borrar/ Apagar).
	Tamaño, cantidad o tiempo de cocción no ingresado después de la selección final.	Asegúrese que ha ingresado el tiempo después de seleccionar.
Se apretó Clear/Off (Borrar/ Apagar) accidentalmente.	Reinicie el programa de cocción y presione la tecla Start/ Pause (Iniciar/ Pausar).	
<b>OTROS PROBLEMAS</b>		
La compuerta y el interior del horno se sienten calientes	Las lámparas térmicas producen calor intenso en un espacio reducido.	Esto es normal. Use guantes térmicos de cocina para sacar la comida cuando esté lista.
El horno no enciende	Un fusible en su hogar puede haberse fundido o el interruptor de circuitos fue activado.	Reemplace el fusible o reinicie sus interruptores de circuitos.
No puede editar las funciones de cocción	Es posible que algunas funciones de cocción programadas previamente no se puedan editar a fin de evitar la degradación del rendimiento de la cocción.	Esto es normal.
La teclas de este lado del control no funcionan	El control bloqueó el uso de estas teclas y se debe reiniciar.	Mantenga presionada la tecla <b>Clear/Off (Borrar/ Apagar)</b> del otro lado de la pantalla durante 30 segundos. Si esto no reinicia el control, podrá ser necesario hacer que el disyuntor realice ciclos.

## DECLARACIÓN DE LA FCC SOBRE INTERFERENCIA DE FRECUENCIAS RADIALES

Este equipo genera y usa potencia de frecuencia ISM y si no es instalado y usado de forma adecuada, en cumplimiento estricto con las instrucciones del fabricante, se podrán ocasionar interferencias en la recepción de radio y televisión. Se realizó una evaluación por tipo y se encontró en cumplimiento con los límites de un equipo ISM, de acuerdo con la parte 18 de las Reglas FCC, que fueron diseñadas para brindar una protección razonable contra dichas interferencias en una instalación residencial. Sin embargo, no se garantiza que no se presenten interferencias en una instalación en particular. Si el equipo provoca interferencias en la recepción de radio o televisión, lo que se puede determinar encendiendo y apagando el equipo, se aconseja al usuario que intente corregir la interferencia a través de una o más de las siguientes medidas:

- Reoriente la antena receptora de radio o televisión.
- Reubique el horno microondas con respecto al receptor.
- Ubique el horno microondas en una posición alejada del receptor.
- Enchufe el horno microondas en un tomacorriente diferente, de modo que el horno microondas y el receptor estén en diferentes circuitos de empalmes.

**El fabricante** no es responsable por cualquier interferencia de radio o TV ocasionada por una **modificación no autorizada** sobre este horno microondas. Es responsabilidad del usuario corregir dicha interferencia.

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

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. <b>NOTA:</b> Este ajuste afecta las temperaturas de Bake (Hornear), Convection Bake 1 Rack (Hornear por Convección en 1 Estante) y Convection Bake Multi (Hornear por Convección Múltiple); no afectará las funciones Convection Roast (Dorar por Convección), Broil (Asar), 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 <b>Settings (Configuraciones)</b> .
	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.
	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.	Precaliente 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 <b>Settings (Configuraciones)</b> .
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 del Modo Sabático.
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 <b>Clear/Off (Borrar/ Apagar)</b> Abra las ventanas para liberar el humo en la habitación. Espere hasta que la pantalla OVEN IS COOLING; DOOR IS LOCKED (El horno se está enfriando; la puerta está bloqueada) 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.
Aparece "CLOSE DOOR TO CONTINUE COOKING" (Cierre la puerta para continuar cocinando) en la sección de pantalla	La puerta está abierta durante una función de cocción o limpieza.	Cierre la puerta del horno.
Aparece "OVEN IS COOLING DOOR IS LOCKED" (El horno se está enfriando; la puerta está bloqueada) en la sección de pantalla.	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 <b>Clear/Off (Borrar/ Apagar)</b> Deje que el horno se enfríe.
En la pantalla se muestra un error del horno y "SERVICE MAY BE NEEDED" (Es posible que necesite el servicio técnico).	Tiene un código de error de función.	Presione la tecla <b>Clear/Off (Borrar/ Apagar)</b> 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.
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.
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).