GEAppliances.com

Cocinas

A Gas con Termostato Inalámbricas

Información de Seguridad 2

Garantía.....8

Asistencia / Accesorios.....9

Uso de la Placa de Cocción
Quemadores.....10

Uso del Horno
Uso del Reloj y el Temporizador. ...12
Estantes del Horno.....13
Controles del Horno.....13
Cajón para Asar.....13
Ventilaciones de Aire del Horno....14
Modos de Cocción 15
Utensilios.....15
Papel de Aluminio y Cobertores del Horno 15
Guía de Cocción.....16

Cuidado y Limpieza
Limpieza del Horno.....17
Limpieza de la Placa de Cocción ...18
Limpieza de la Puerta y el Cajón ...20
Mantenimiento.....21

Consejos para la Solución de Problemas 22

Manual del Propietario

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo _____

Nº de Serie _____

Encontrará la placa de calificación en el frente, detrás del cajón de la cocina.

En Canadá, comuníquese con nosotros en: www.GEAppliances.ca

49-85215-3 05-14 GE

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ ADVERTENCIA **Si la información de este manual no se sigue exactamente, se podrá producir un incendio o explosión, ocasionando daños sobre la propiedad, lesiones o la muerte.**

- No guarde ni use gasolina u otros vapores inflamables y líquidos cerca de este ni de otros electrodomésticos.
- QUÉ DEBE HACER SI HUELE GAS
  - No intente iluminar ningún electrodoméstico.
  - No toque ningún interruptor eléctrico; no use teléfonos en su edificio.
  - De inmediato llame a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino.
  - Si no se puede comunicar con su proveedor de gas, llame al departamento de bomberos.
- La instalación y las reparaciones deberán ser realizadas por un instalador calificado, agencia de servicios o el proveedor de gas.

DISPOSITIVO ANTI-VOLCADURAS

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de Volcaduras

Un niño o adulto pueden volcar la cocina y morir.

Verifique que el soporte anti-volcaduras se haya instalado y ajustado correctamente.

Asegurese de que el soporte anti volcaduras sea reinstalado cuando se mueva la cocina.

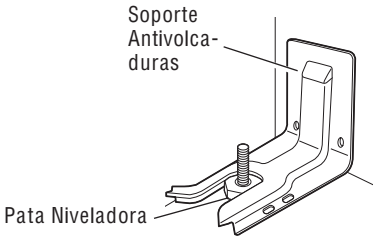
No utilice la cocina sin que el soporte anti-volcaduras esté colocado y ajustado.

Si estas instrucciones no se siguen, como resultado se podrá producir la muerte o quemaduras graves de niños y adultos.

A fin de reducir el riesgo de caída de la cocina, ésta deberá estar asegurada por un soporte anti-volcaduras correctamente instalado. Consulte las instrucciones de instalación provistas con el soporte, para acceder a detalles completos antes de intentar realizar la instalación.

Para Cocinas Sin Apoyo y Deslizables

Para controlar si el soporte es instalado y ajustado de forma apropiada, mire que debajo de la cocina la pata niveladora trasera esté ajustada al soporte. En algunos modelos, el cajón de almacenamiento o el panel de protección se pueden retirar para una fácil inspección. Si no es posible realizar una inspección visual, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté ajustado de forma segura al piso o la pared, y deslice la cocina hacia atrás de modo que la pata niveladora trasera se encuentre debajo del soporte anti-volcaduras.



Cocinas Sin Apoyo y Deslizables

En caso de que la cocina sea empujada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento para verificar que la cocina esté correctamente asegurada por el soporte anti-volcaduras.

Nunca retire completamente las patas niveladoras, ya que la cocina no estará asegurada de forma adecuada al dispositivo antivolcaduras.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

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.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

⚠ ADVERTENCIA NUNCA use este electrodoméstico para calentar el ambiente. Como consecuencia de esto, se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono y el sobrecalentamiento del horno.

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Solicite que un instalador calificado instale su cocina y que esté correctamente conectada a tierra, de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas. Cualquier ajuste y trabajo de servicio técnico deberá ser realizado únicamente por instaladores de cocinas a gas calificados o por técnicos del servicio. No intente reparar o reemplazar ninguna parte de la cocina, a menos que esto se recomiende específicamente en este manual.
- Su cocina es enviada desde la fábrica para uso con gas natural. Puede ser convertida para uso con gas LP. Si se requieren, estos ajustes deben ser realizados por un técnico calificado de acuerdo con las instrucciones de instalación y códigos locales. La agencia que realiza este trabajo asume la responsabilidad de la conversión.
- Solicite que el instalador le muestre la ubicación de la válvula de cierre de la cocina a gas y cómo apagarla en caso de ser necesario.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, retire la batería de 9V de la cocina a fin de desactivar el sistema de encendido a chispa.
- Enchufe la cocina en un tomacorriente con conexión a tierra de 120 voltios únicamente. No retire la pata redonda de conexión a tierra del enchufe. Si tiene dudas sobre la conexión a tierra del sistema eléctrico para hogar, es su responsabilidad y obligación contar con el reemplazo de un tomacorriente sin conexión a tierra por un tomacorriente de tres patas correctamente conectado a tierra, de acuerdo con el Código Nacional de Electricidad. No use prolongadores con este electrodoméstico.
- Antes de realizar cualquier servicio técnico, desenchufe la cocina o desconecte el suministro de corriente desde el panel de distribución del hogar, retirando el fusible o desconectando el disyuntor.
- Asegúrese de que todos los materiales de embalaje sean retirados de la cocina antes de su uso, a fin de evitar que estos materiales se incendien.
- Evite ralladuras o impactos sobre las puertas de metal, cocinas o paneles de control. Hacer esto podrá producir la rotura de vidrios. No cocine un producto con un vidrio roto. Es posible que se produzcan descargas, incendio o cortes.
- 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD (CONT.)

- No permita que nadie se trepe, se pare o se cuelgue de la puerta del horno, del cajón o de la parte superior de la cocina. Se podrá dañar la cocina o provocar su caída, ocasionando lesiones graves o la muerte.
- Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina opere de forma correcta con la combustión adecuada. Las aberturas de aire están ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina debajo del cajón calentador, del cajón del horno inferior o del panel de protección.
- Use sólo sostenedores de ollas secos – los sostenedores húmedos sobre superficies calientes pueden producir quemaduras debido al vapor. No permita que los sostenedores de ollas tengan contacto con los quemadores superficiales, la parrilla de los quemadores, o el elemento de calefacción del horno. No use una toalla u otra tela voluminosa para reemplazar el mango de las cacerolas.
- 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.
- Cocine carnes y carnes de ave en forma completa – la carne por lo menos a una temperatura interna de 160º F y la carne de ave por lo menos a una temperatura interna de 180º F. Normalmente la cocción a estas temperaturas es una protección contra las enfermedades transmitidas por la comida.
- No use ningún tipo de aluminio o cobertor para cubrir el fondo del horno, cubetas de goteo 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.

⚠ 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 un horno o cerca de la parte superior de la cocina, incluyendo papel, plástico, sostenedores 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. Evite acumular artículos comúnmente usados en gabinetes sobre la cocina, y tenga cuidado al extender la mano sobre la cocina. La ropa que se encuentre cerca de los quemadores o superficies calientes se podrá encender, ocasionando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen en o cerca de la cocina. La grasa del horno o sobre la cocina se podrá incendiar.
- Limpie las campanas de ventilación de forma frecuente. No se debe permitir la acumulación de grasa en la campana o el filtro.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ 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. Apague los controles. Extinga la olla que se esté incendiando sobre un quemador superficial, cubriendo la olla completamente con su tapa correspondiente, una hoja metálica de galletas o una bandeja plana. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.
- En caso de que haya fuego en el horno durante la cocción, apague el horno y mantenga la puerta cerrada hasta que el fuego se extinga. Si es necesario, use un químico seco multiuso o un extintor de chorro de espuma.

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA PARTE SUPERIOR DE LA COCINA

- Nunca pierda de vista los quemadores cuando se encuentren en las configuraciones de calor media o alta. Las comidas, especialmente las que se preparan con aceite, se pueden incendiar, lo cual puede ocasionar un incendio que se propague a los gabinetes próximos.
- Nunca pierda de vista el aceite cuando esté friendo. Si se calienta más allá de su punto de cocción, el aceite se puede quemar y provocar un incendio que se puede propagar a los gabinetes próximos. Use un termómetro para grasas profundas siempre que sea posible, a fin de monitorear la temperatura del aceite.
- Para evitar derrames e incendios, use una cantidad mínima de aceite cuando esté friendo en una olla que no sea profunda y evite cocinar comidas congeladas con cantidades excesivas de hielo.
- Use el tamaño de olla adecuado para evitar que sean inestables o que sufran caídas fácilmente. Seleccione utensilios que coincidan con el tamaño del quemador. Las llamas del quemador se deberán ajustar de modo que no se extiendan más allá de la parte inferior de la olla. Una cantidad excesiva de llama puede representar un riesgo.
- Siempre use la posición LITE al encender los quemadores superiores y asegúrese de que estos se hayan encendido.
- Al usar utensilios de vidrio/ cerámica, asegúrese de que sean adecuados para el servicio de cocina; otros se podrán romper debido a un cambio repentino de temperatura.
- A fin de minimizar posibles quemaduras, incendio de materiales inflamables y derrames, la manija de un envase deberá ser inclinada hacia el centro de la cocina sin que se extienda sobre los quemadores cercanos.
- Al preparar comidas llameantes debajo de una campana, encienda el ventilador.
- No use un wok con un anillo con soporte de metal redondo. El anillo podrá atrapar calor y bloquear el aire hacia el quemador, produciendo el riesgo de emisión de monóxido de carbono.
- No intente elevar la cocina. Hacer esto podría dañar la tubería de gas hasta los quemadores superficiales, ocasionando una pérdida de gas y riesgo de incendio.
- Al inhabilitar el Bloqueo del Control de Gas (en algunos modelos), asegúrese de que los controles de superficie se encuentren en la posición OFF (Apagado). Esto evitará que haya un flujo de gas no intencional desde los quemadores.
- No use papel de aluminio para cubrir rejillas cualquier parte de la cocina. Si se hace esto se podrá producir envenenamiento con monóxido de carbono, sobrecalentamiento de las superficies de la cocina o un posible riesgo de incendio.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD

⚠ADVERTENCIA NUNCA cubra ninguna ranura, agujeros o pasajes en el fondo del horno ni cubra un estante entero con materiales tales como papel de aluminio o cobertores de horno. Hacer esto bloquea el flujo de aire a través del horno y puede ocasionar envenenamiento con monóxido de carbono. Nunca coloque papel de aluminio o cobertores de horno en el fondo del horno. Podrán atrapar el calor, ocasionando riesgos de humo o incendio.

- Use este electrodoméstico sólo para su propósito original, como se describe en el manual del propietario.
- Manténgase alejado de la cocina al abrir la puerta del horno. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- Mantenga el horno libre de acumulación de grasa. La grasa en el horno se puede incendiar.
- Coloque los estantes del horno en la ubicación correspondiente mientras éste se encuentra frío. Si es necesario retirar el estante mientras el horno se encuentra caliente, evite tocar las superficies calientes.
- Coloque el estante del horno en la posición de bloqueo, al introducir y retirar comida del horno. Esto ayuda a evitar quemaduras por tocar superficies calientes de la puerta y las paredes del horno.
- No deje productos tales como papel, utensilios de cocina ni comida en el horno cuando no esté en uso. Los artículos guardados en el horno se pueden incendiar.
- No deje artículos en la parte superior de la cocina cerca de la ventilación del horno, que está en el centro de la parte trasera. Los artículos se pueden sobrecalentar, y existe riesgo de incendio o quemaduras.
- Al usar las bolsas para cocinar o dorar en el horno, siga las instrucciones del fabricante.
- Nunca ase con la puerta abierta. Se prohíbe asar con la puerta abierta debido al sobrecalentamiento de las perillas de control.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DEL CAJÓN PARA ASAR (Algunos modelos)

- El propósito del cajón para asar es mantener las comidas cocinadas a temperatura para servir. Las bacterias crecen de forma muy rápida en las comidas con temperaturas entre 40ºF y 140ºF. No coloque comida fría en el cajón para asar. No guarde comida en el cajón para asar por más de 2 horas. Si no se siguen estas instrucciones, se podrán producir enfermedades generadas en la comida.
- No deje productos de papel, plásticos, comida enlatada o materiales combustibles en el cajón. Se pueden incendiar.
- No toque el elemento calentador ni la superficie interior del cajón. Es posible que las superficies estén lo suficientemente calientes como para provocar quemaduras.
- Tenga cuidado al abrir el cajón. Abra un poco el cajón y deje que salga aire caliente o vapor antes de retirar o reemplazar la comida. El aire caliente o el vapor que sale puede causar quemaduras en las manos, rostro y/u ojos.
- No use papel de aluminio para revestir el cajón para asar. El aluminio es un excelente aislante del calor y atrapará el calor debajo de éste. Esto alterará el funcionamiento del cajón y existe el riesgo de que se produzca un incendio.

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/

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

Garantía de la Cocina Eléctrica de GE

GEAppliances.com

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

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

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

Qué no cubrirá GE:

- Viajes del técnico del servicio a su hogar para enseñarle sobre cómo usar el producto.
- Instalación, entrega o mantenimiento inadecuados.
- Fallas del producto en caso de abuso, mal uso, modificación o uso para propósitos diferentes al original o uso comercial.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Marcas o manchas (incluyendo manchas de óxido sobre la superficie) que pueden ser eliminadas siguiendo las instrucciones de limpieza.
- 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

Abroche su recibo aquí. Para acceder al servicio técnico de acuerdo con la garantía deberá contar con la prueba de la fecha original de compra.

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

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

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

49-85215-3

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

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

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

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

Las instrucciones que figuran en este manual cubren los procedimientos que serán realizados por cualquier usuario. Otros servicios técnicos generalmente deberían ser derivados a personal calificado del servicio. Se deberá tener cuidado, ya que una reparación indebida podrá hacer que el funcionamiento no sea seguro.

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

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

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

Accesorios

¿Busca Algo Más?
¡GE ofrece una variedad de accesorios para mejorar sus experiencias de cocción y mantenimiento!

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

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

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

Estos y otros productos están disponibles:

Accesorios

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

Piezas

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

Suministros de Limpieza

Limpiadores de Acero Inoxidable CitriShine	WX10X10007
Limpiador de Electrodomésticos de Acero Inoxidable CeramaBryte	PM10X311

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.

Quemadores

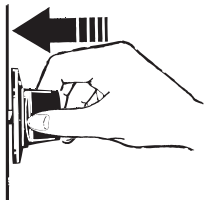
Cómo Encender un Quemador Superficial de Gas

⚠ADVERTENCIA Los quemadores sólo deben ser usados cuando estén cubiertos por los utensilios. Las llamas de los quemadores que no estén cubiertas por el utensilio presentan un riesgo de incendio o incendio de telas. Nunca permita que las llamas se extiendan más allá de los costados del utensilio. Si esto no se cumple, se podrán producir lesiones graves.

Asegúrese de que todos los quemadores estén en sus ubicaciones correspondientes y que estén totalmente ensamblados antes de usar cualquiera de estos.

Seleccione un quemador y busque su perilla de control. Empuje y gire la perilla hasta la posición LITE.

Escuchará un ruido de clic – el sonido de la chispa eléctrica que enciende el quemador. Cuando un quemador se gire a LITE, todos los quemadores generarán chispas. El chispeo continuará mientras la perilla permanezca en LITE. Una vez encendido el gas, gire la perilla para ajustar el tamaño de la llama.



Empuje el mango de control y gire el mismo hasta la posición LITE.

Luego de Encender un Quemador de Gas

- No utilice el quemador durante un período de tiempo prolongado sin un utensilio de cocina sobre la parrilla. El acabado de la parrilla se puede resquebrajar si no hay un utensilio de cocina que absorba el calor.
- No intente desensamblar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de cocina caliente.
- Asegúrese de que los quemadores y las parrillas estén fríos antes de colocar la mano, tomar el mango de una olla, trapos de limpieza u otros materiales sobre estos.

Uso de los Quemadores

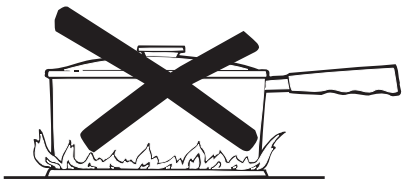
La parte superior de su cocina a gas cuenta con quemadores de gas sellados. Le ofrecen conveniencia, facilidad de limpieza y flexibilidad para ser usados en una amplia variedad de aplicaciones de cocina.

El quemador **más pequeño es** para fuego lento. En algunos modelos, el quemador central del quemador de triple llama brinda un quemador de fuego lento adicional. Un quemador de fuego lento que se coloque en **LO** (Bajo) brinda una cocción precisa para comidas tales como salsas delicadas que requieren poco calor durante un tiempo de cocción prolongado.

El quemador **extra grande** está diseñado para llevar rápidamente grandes cantidades de líquido a punto de hervor. Algunos modelos cuentan con una configuración de **POWER BOIL™**, especialmente diseñada para usar con utensilios de un diámetro de 11 pulgadas o más.

Cómo Seleccionar el Tamaño de la Llama

Observe la llama, no la perilla, a medida que reduce el calor. Cuando se desee calentar de forma rápida, el tamaño de la llama de un quemador de gas deberá ser equivalente al utensilio de cocina que esté usando. Cuando las llamas sean más grandes que la parte inferior del utensilio de cocina, no calentarán el utensilio más rápido y podrían ser riesgosas.



Estas llamas son demasiado grandes para la olla.

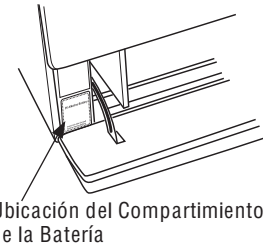
Reemplazo de la Batería de 9V

⚠PRECAUCIÓN La batería puede explotar o producir pérdidas y ocasionar quemaduras, si es recargada, descartada en el fuego, insertada hacia atrás, o ensamblada de forma incorrecta.

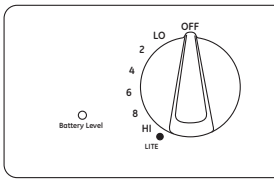
Cuando se gira una perilla hacia la posición **LITE (Luz)**, se producirán chispas en los quemadores. Si la batería posee poca carga, esto hará que la cantidad de tiempo entre las chispas se incremente. Si el tiempo entre las chispas es superior a un Segundo, reemplace la batería. Si el quemador de la superficie no se enciende dentro de los cinco segundos, apague el gas y espere un minuto para que éste se disipe antes de intentar encenderlo nuevamente.

En algunos modelos, la luz indicadora del **Nivel de Batería** está ubicada sobre la izquierda de las perillas de los quemadores. Esta luz brillará a medida que los quemadores sean encendidos, si la batería cuenta con suficiente energía como. Si esta luz indicadora no brilla durante el chispeo, el nivel de energía de la batería es bajo y la misma debería ser reemplazada de inmediato.

IMPORTANTE: Reemplace por una batería alcalina estándar de 9V. Cumpla con todos los requisitos estatales y locales para descartar la batería anterior.



Ubicación del Compartimiento de la Batería



Quemadores (Cont.)

Utensilio sobre la Cocina

Aluminio: Se recomienda un utensilio de peso mediano, ya que calienta de forma rápida y pareja. La mayoría de las comidas se doran de forma pareja en un sartén de aluminio. Use cacerolas con tapa hermética cuando cocine con cantidades mínimas de agua.

Acero Inoxidable: Este metal posee propiedades de calentamiento limitadas y normalmente se combina con cobre, aluminio u otros materiales para una mejor distribución del calor. Los sartenes con combinación de metales normalmente funcionan de forma satisfactoria si se usan con calor medio, como lo recomienda el fabricante.

Hierro Forjado: Si cocinará de forma lenta, la mayoría de los sartenes le darán resultados satisfactorios.

Utensilios de esmalte: Bajo ciertas condiciones, el esmalte de algunos utensilios de cocina se pueden derretir. Siga las recomendaciones sobre métodos de cocción del fabricante de utensilios de cocina.

Vidrio: Existen dos tipos de utensilios de cocina de vidrio – aquellos para uso con el horno únicamente y aquellos para la cocción en la parte superior de la cocina (cacerolas, café y teteras). Los conductores de vidrio calientan de forma muy lenta.

Cerámica de Vidrio Resistente al Calor: Se pueden usar para cualquier superficie o para cocción en el horno. Conduce el calor de forma muy lenta y se enfría de forma muy rápida. Consulte las instrucciones del fabricante de utensilios de cocina para saber con seguridad si se puede usar con cocinas a gas.

Parrillas para la Parte Superior de la Cocina

No use cualquier repuesto de rejilla para la parte superior de la cocina con sus quemadores de gas, ya que realizará una combustión incompleta, generando niveles de monóxido de carbono superiores a los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.

No use rejillas para la parte superior de la cocina.

Cómo Usar un Wok

Use sólo woks con base plana de un diámetro de 14 pulgadas o menos. Asegúrese de que el fondo del wok se apoye de forma plana sobre la rejilla.

No use un anillo de soporte para wok. Colocar el anillo sobre el quemador o parrilla podrá hacer que el quemador funcione de forma inadecuada, produciendo niveles de monóxido de carbono que superan los estándares permitidos. Esto puede ser peligroso para su salud.

Use un wok con fondo plano

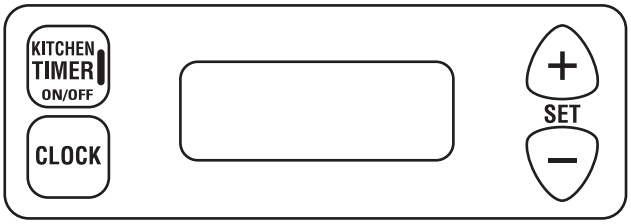
Cómo Encender los Quemadores con un Fósforo

Si la batería está demasiado descargada como para encender los quemadores, puede encender los quemadores de la superficie a gas de su cocina con un fósforo de madera para cocina. Acerque un fósforo prendido al quemador, y luego presione y gire la perilla de control hasta la posición **LITE (Luz)**. Tenga especial cuidado al encender los quemadores de esta manera. Los quemadores que se estén usando cuando se produzca un corte de corriente eléctrica continuarán funcionando normalmente.

Uso del Reloj y el Temporizador

Es posible que las funciones y apariencias varíen con relación a su modelo a lo largo del manual.

Usted tiene la opción de que el temporizador muestre la cuenta regresiva de la hora del día. En tal caso, el temporizador emitirá una señal al concluir el período para alertar que el tiempo finalizó.



Para Configurar el Reloj

NOTA: Al enchufar por primera vez la cocina o luego de un corte de corriente, toda la pantalla del Reloj/ Temporizador se iluminará.

1. Presione la tecla **Clock (Reloj)**.
2. Mantenga presionada la tecla **+** o **–** y la hora del día cambiará de a 10 minutos por vez. Para cargar la hora en minutes, dé a las teclas golpecitos cortos.
3. Presione la tecla **Clock (Reloj)** para iniciar el reloj.

Para Programar el Temporizador de la Cocina

1. Presione la tecla **Kitchen Timer On/Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de la Cocina)**.
2. Presione las teclas **+** o **–** para programar el temporizador. Golpecitos cortos en las teclas **+** o **–** cambian la configuración del temporizador de a un minuto por vez. Mantener presionada la tecla **+** incrementa la configuración de a 10 minutos por vez.
3. Una vez configurado el temporizador, presione la tecla **Kitchen Timer On/Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de la Cocina)** para iniciar el conteo.

A medida que el temporizador realice la cuenta regresiva, una señal dará una indicación cuando falte un minuto. Luego de la señal, la pantalla realizará la cuenta regresiva en segundos. Cuando el tiempo finalice, se emitirá una señal final. Presione la tecla **Kitchen Timer On/Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de la Cocina)** para detener la señal.

Para Cambiar o Cancelar la Configuración del Temporizador de la Cocina

Cuando el temporizador esté realizando la cuenta regresiva, utilice la tecla **+** o **–** para cambiar el tiempo restante, o presione la tecla **Kitchen Timer On/ Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de la Cocina)** para detener el temporizador. El temporizador no se puede cancelar, a menos que haya completado las instrucciones anteriores de ”configuración del temporizador” en su totalidad.

Mostrar el Reloj Mientras el Temporizador de la Cocina Está Funcionando

Presionar la tecla **Clock (Reloj)** mientras el temporizador está funcionando no interferirá con el funcionamiento del temporizador; la pantalla cambiará para mostrar el reloj, pero el temporizador continuará la cuenta regresiva y aún dará la señal cuando el tiempo finalice. Presione la tecla **Kitchen Timer On/Off (Encendido/ Apagado del Temporizador de la Cocina)** para modificar la pantalla a fin de que muestre el temporizador.

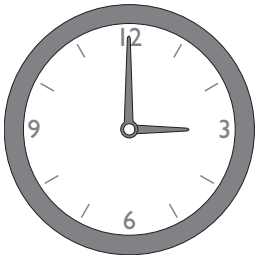
Reloj (en algunos modelos)

El reloj de su cocina es alimentado por la misma cocina. No es necesario el uso de baterías. El tiempo es exhibido sin temporizador ni alarmas con sonido.

Para Configurar el Reloj, gire el eje hacia la izquierda o derecha.

Para limpiar el reloj, consulte la sección de Limpieza del Horno.

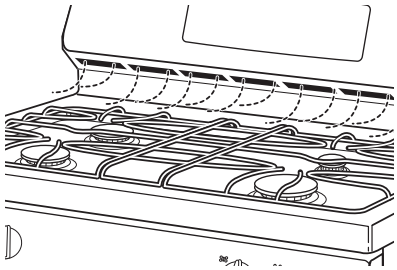
Para realizar cualquier reparación, comuníquese con un técnico calificado del servicio técnico.



Ventilaciones de Aire del Horno

Nunca bloquee las ventilaciones (aberturas de aire) de la cocina. Las mismas brindan las entradas y salidas de aire que son necesarias para que la cocina se mantenga fresca y funcione de forma correcta con la combustión adecuada.

Las aberturas de aire se encuentran ubicadas en la parte trasera de la cocina, en la parte superior e inferior de la puerta del horno, y en la parte inferior de la cocina.

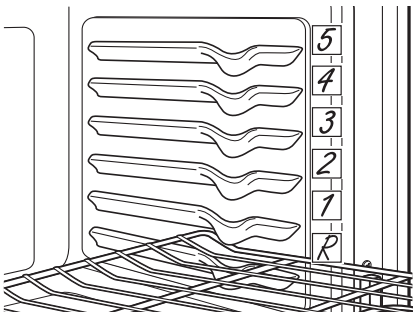


Estantes del Horno

Horno Principal

Su horno cuenta con seis posiciones de estantes en el horno principal. 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.

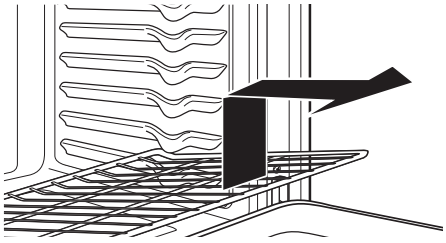
Al hornear con múltiples ollas y en múltiples estantes, asegúrese de que haya suficiente espacio entre las ollas para que fluya el aire.



Estantes del Horno

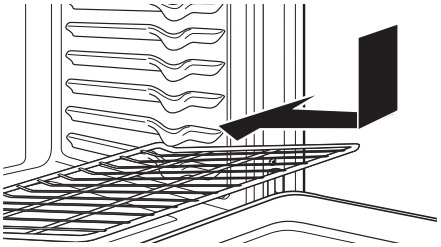
Al colocar y retirar utensilios de cocina, empuje el estante hacia afuera del tope (posición de detención) sobre el soporte del estante.

Para retirar el estante, empuje el mismo hacia usted, incline el extremo frontal hacia arriba y empuje hacia afuera.



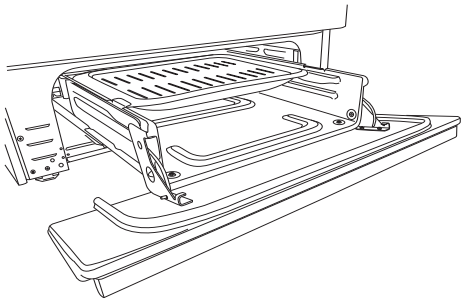
Para hacer un reemplazo, coloque el extremo curvo del estante (bloqueadores) en los soportes del horno, incline hacia arriba el frente y empuje el estante hacia adentro.

Es posible que resulte difícil deslizar los estantes. Coloque aceite vegetal en una tela húmeda o toalla de papel y frote el mismo sobre los extremos izquierdo y derecho.



Cajón para Asar (en algunos modelos)

Siempre use la cacerola y la rejilla para asar incluidas con su cocina. El cajón para asar posee tres posiciones para asar (A (parte inferior del cajón para asar, B (medio), y C (superior)). Para asar en la posición B o C, deslice la cacerola en el cajón, de modo que las manijas se apoyen sobre los soportes. Para asar en la posición A, coloque la olla directamente sobre la parte inferior del cajón para asar.

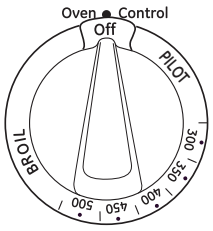


Controles del Horno

Para usar el horno:

1. Asegúrese de que haya gas disponible en la cocina, iluminando cualquier quemador de la superficie y apagando el mismo nuevamente.
2. Presione y gire la perilla a la posición **PILOT (Piloto)**.
3. Mientras presiona la perilla hacia adentro, gire la perilla hacia la configuración que desee. (Sostener la perilla del control del horno durant e menos de 10 segundos en la posición **PILOT (Piloto)** podrá hacer que el quemador del horno no genere luz).
4. Presione y gire a la temperatura deseada.
5. Controle la llama del quemador del horno abriendo la puerta del horno y mirando a través del agujero frente al fondo del horno.

   Si no se escuchan ruidos de chispas cuando la perilla de temperatura del horno es presionada hacia adentro en la posición **PILOT (Piloto)** reemplace la batería por una batería alcalina de 9V. El compartimiento de la batería está ubicado detrás de la puerta para asar.
6. Gire la perilla de control del horno hacia **Off (Apagado)** al finalizar el horneado.



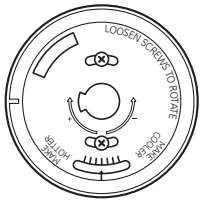
Para Ajustar el Termostato (en modelos con la Perilla OVEN TEMP [Temperatura del Horno])

1. Empuje la perilla **Oven Temp (Temperatura del Horno)** fuera del rango y observe la parte trasera. Para realizar un ajuste, afloje (aproximadamente un giro), pero sin quitar completamente, los dos tornillos en la parte trasera de la perilla.
2. Con la parte trasera de la perilla hacia usted, sostenga el extremo exterior de la perilla con una mano y gire el frente de la misma con a otra.

   Para incrementar la temperatura del horno, mueva el tornillo superior hacia la derecha. Escuchará un sonido de clic por cada nivel en que mueva la perilla.

   Para reducir la temperatura del horno, mueva el tornillo superior hacia la izquierda.

   Cada clic cambiará la temperatura del horno en aproximadamente 10º F. (El rango es de más 60º F o menos 60º F desde la flecha). Sugerimos que haga el ajuste de a un clic desde la configuración original y que controle el rendimiento del horno antes de hacer cualquier ajuste adicional.
3. Una vez realizado el ajuste, vuelva a ajustar los tornillos de modo que estén firmes, pero tenga cuidado de no ajustarlos en exceso.
4. Reemplace la perilla, enlazando el área plana de la misma con el hueco, y controle el funcionamiento.



Parte trasera de la Perilla OVEN TEMP (Temperatura del Horno) (la apariencia de la perilla puede variar)

Cómo Encender el Horno con un Fósforo

El horno de una cocina a batería sin cable se podrá encender con un fósforo y ser operado normalmente, incluso aunque la batería esté muy baja como para activar el sistema de encendido por chispa. Siga estos pasos para encender el quemador del horno con un fósforo:

1. Retire la puerta, los estantes, y la parte inferior del horno. Para retirar la parte inferior del horno, retire los dos tornillos con cabeza hexagonal de ¼" en la parte trasera del horno.
2. Ubique el piloto del quemador del horno en la parte trasera izquierda del quemador del horno.
3. Sostenga un fósforo encendido sobre el piloto del quemador del horno. Gire la perilla del control del horno hacia la posición **PILOT (Piloto)** y empuje hacia adentro completamente.
4. Una vez encendido el piloto, continúe presionando de manera firme la perilla por 10 segundos antes de liberarla.
5. El piloto deberá permanecer encendido. Si no es así, repita los pasos 3 y 4.
6. Reemplace la parte inferior, los estantes y la puerta del horno.
7. Gire la perilla hacia la configuración de temperatura deseada. El horno funcionará normalmente.

Gire la perilla de control del horno hacia **Off (Apagado)** al finalizar el horneado.

Modos de Cocción

Su nuevo horno posee una variedad de modos de cocción para que pu eda 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.

Bake (Hornear)

El modo de horneado es utilizado para hornear y dorar. Este modo usa calor sólo desde el quemador inferior. 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. Para usar este modo, presione la tecla **Bake (Hornear)**, ingrese una temperatura, y luego presione **Start (Iniciar)**.

Asar

El asado se realiza tanto en la cavidad del horno como en el cajón para asar, dependiendo de las funciones de su modelo. Siempre ase con la puerta cerrada. Monitoree la comida de cerca al asar. Tenga cuidado al asar en estantes de posiciones superiores, ya que colocar la comida más cerca del quemador para asar incrementa el humo, salpicaduras y la posibilidad de que se incendien las grasas.

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 quemador para asar, cuando se desee una superficie más cocinada y un interior poco cocido. Las comidas más anchas y aquellas que se deben cocinar completamente se deberían asar en un estante con la posición más alejada del quemador.

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 25º 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.

Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

⚠PRECAUCIÓN: No use ningún tipo de aluminio o cobertor de horno para cubrir el fondo del horno. Este ítems pueden bloquear el flujo de aire o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y el riesgo de envenenamiento con monóxido de carbono, humo o incendios. Los daños por uso inadecuado de estos ítems no están cubiertos por la garantía del producto.

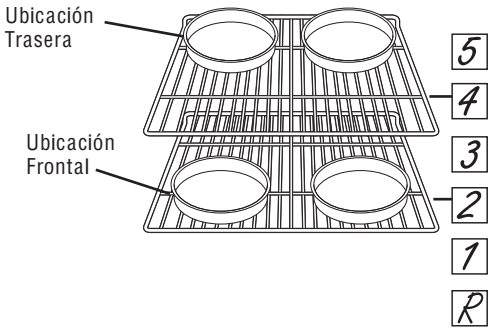
Se podrá usar aluminio para evitar derrames, colocando una hoja sobre un estante inferior varias pulgadas debajo de la comida. No use más aluminio que el necesario y nunca cubra totalmente el estante de un horno con papel de aluminio. Mantenga el aluminio a por lo menos 1 1/2” de las paredes del horno,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

Guía de Cocción

TIPO DE COMIDA	MODO(S) RECOMENDADO(S)	POSICIÓN(ES) DE ESTANTES RECOMENDADA	SUGERENCIAS ADICIONALES
Productos Horneados			
Tortas con capas, tortas rectangulares, roscas, panecillos, pan rápido en un Solo Estante	Hornear	2 o 3	Use utensilios brillantes.
Tortas con capas* en Múltiples Estantes	Hornear	2 y 4	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado (Vea la ilustración).
Tortas de grasa (pastel de ángel)	Hornear	1	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en un Solo Estante	Hornear	3	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Hornear	2 y 4	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado. Cambie la ubicación de la comida parcialmente durante la cocción, a fin de obtener resultados de cocción más parejos.
Bife y Cerdo			
Hamburguesas	Asar Alto	C	Use una bandeja para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Centre la comida debajo del quemador.
Bifes y Chuletas	Asar Alto	C	Use una bandeja para asar; mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada. Preste atención a la comida al asarla. Centre la comida debajo del quemador.
Dorados	Hornear	1 o 2	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Ave			
Pollo entero	Hornear	1 o 2	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asar Alto Hornear	B	Ase del lado de la piel hacia abajo primero. Preste atención a la comida al asarla.
Pechugas de pollo deshuesadas	Asar Alto Hornear	B	Mueva la comida más abajo para que quede más preparada y menos soasada y más arriba para soasar/ dorar al asar.
Pavo entero	Hornear	R o 1	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechuga de Pavo	Hornear	1 o 2	Deje sin cubrir, use una olla chata tal como una olla para asar.
Pescado	Asar Alto	B (>1/2 pulgada)	Preste atención a la comida al asarla.
Cazuelas	Hornear	2 o 3	
Comidas Congeladas a Conveniencia			
Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante	Hornear	3	Use utensilios brillantes.
Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes	Hornear	2 y 4	Use utensilios brillantes. Cambie la ubicación de la comida parcialmente durante la cocción, a fin de obtener resultados de cocción más parejos.

*Al hornear cuatro capas de torta a la vez, mueva las bandejas como se muestra, de modo que no quede una encima de la otra.

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



Limpieza del Horno

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

Panel de Control y Perillas

Limpie el panel de control luego de cada uso del horno con una tela húmeda. Para limpiar, use jabón suave y agua o una solución que sea mitad de vinagre y mitad de agua. Enjuague con agua limpia. Pula en seco con una tela suave.

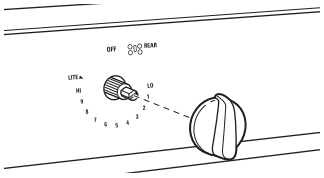
No use limpiadores abrasivos, limpiadores líquidos fuertes, almohadillas para fregar de plástico y limpiadores de horno en el panel de control; dañarán el acabado.

No intente inclinar las perillas empujando las mismas hacia arriba o hacia abajo o colgando una toalla u otras cargas de este tipo. Esto puede dañar el eje de la válvula de gas.

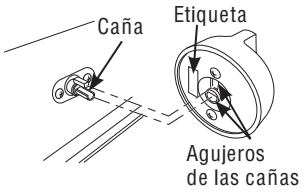
Las perillas de control se pueden retirar para facilitar la limpieza.

Con las perillas en la posición **OFF (Apagado)**, retírelas de sus respectivos ejes. Las perillas se podrán lavar a mano con agua y jabón o en un lavavajillas.

No todas las perillas son intercambiables. Para determinar la ubicación correcta de una perilla en particular, examine su parte trasera. Una perilla con una etiqueta o dos agujeros para el eje deberá ser reemplazada primero en el panel frontal, haciendo coincidir la forma de los agujeros de la perilla con la forma de los ejes del panel de control. Las demás perillas que no posean etiquetas y sólo un agujero para el eje se podrán colocar en el panel frontal en cualquier lugar con un solo eje.



Perilla del quemador superficial



Las perillas con dos agujeros para el eje tienen ubicaciones especiales.

Exterior del Horno y Superficie de la Placa de Cocción

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 supeficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar. Si las manchas en el borde de la ventana de la puerta son persistentes, use un limpiador abrasivo suave o una esponja con estropajo para obtener un mejor resultado.

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

Superficies de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

No use virutas de acero; éstas dañarán la superficie.

Para limpiar la superficie de acero inoxidable, use agua tibia con jabón o un limpiador o pulidor para acero inoxidable. Siempre limpie la superficie en la dirección del veteado. Siga las instrucciones del limpiador para limpiar la superficie de acero inoxidable.

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

Interior del Horno

El derrame de adobo, jugos de fruta, salsas de tomate y líquidos para humedecer que contengan ácidos pueden ocasionar descoloración y se deberán limpiar en cuanto las superficies calientes se enfríen, y luego se deberán enjuagar.

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 supeficies, asegúrese de que estén a temperatura ambiente y fuera del contacto con la luz solar.

Limpieza del Horno (Cont.)

Estantes del Horno

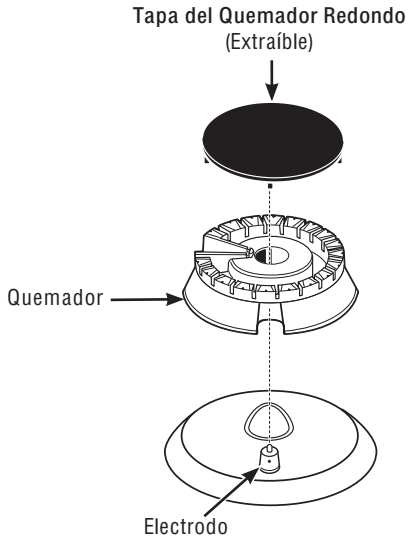
Todas las parrillas del horno se podrán limpiar a mano con un limpiador abrasivo o viruta. Será necesario engrasar todos los costados de la parrilla del horno con una capa suave de aceite vegetal luego de limpiarlas a mano. Esto ayudará a que las parrillas se puedan deslizar con facilidad fuera de horno.

Limpieza de la Placa de Cocción

Retiro de los Quemadores para su Limpieza

APAGUE todos los controles. Espere a que la placa de cocción se enfríe antes de retirar las rejillas y las partes del quemador. Al retirar las tapas y cabezas de los quemadores, recuerde su tamaño y ubicación. Vuelva a colocarlos en sus mismas ubicaciones luego de la limpieza.

Quemador Redondo
Las tapas y las cabezas de los quemadores se pueden retirar de la placa de cocción.



Limpieza de la Placa de Cocción (Cont.)

Limpieza de los Quemadores

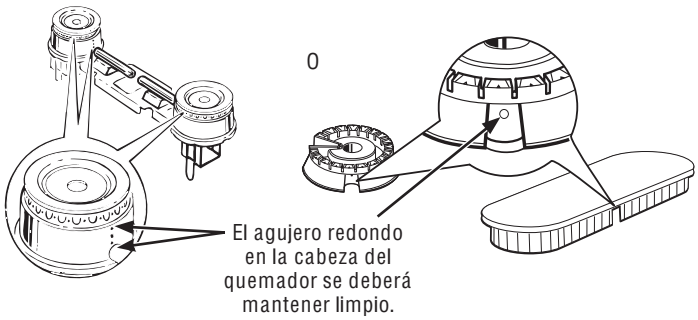
Tapas de los Quemadores
Lave las tapas de los quemadores en agua caliente con jabón y enjuague con agua limpia. Puede fregar con una base de fregado plástica para eliminar partículas de comida quemadas. Las tapas redondas también se pueden limpiar en un lavavajillas.

Cabezas de los Quemadores
Limpie las cabezas de los quemadores de forma rutinaria, especialmente luego de derrames importantes, que podrían bloquear las aberturas. Retire los quemadores cuando estén fríos. Use agua caliente y jabón. Enjuague con agua limpia. Para eliminar las manchas más rebeldes, use un cepillo con cerda plástica.

NOTA: No use estropajos ni polvos para fregar para limpiar las partes del quemador, ya que podrán bloquear sus partes. Nunca limpie las cabezas de los quemadores en el lavavajillas, ya que los detergentes usados en lavavajillas descolorarán los quemadores.

Las hendiduras de las cabezas de los quemadores se deben mantener limpias en todo momento para obtener una llama pareja y sin obstrucción.

Las partes bloqueadas o sucias de los quemadores o los electrodos no permitirán que el quemador funcione de forma correcta.



Para un encendido adecuado, asegúrese de que el agujero pequeño en la sección que coincide con el electrodo se mantenga abierto. Puede usar una aguja de coser o un precinto para desbloquearlo.

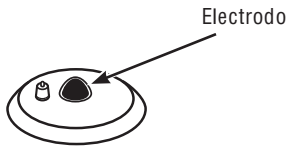
Luego de la limpieza
Antes de colocar las tapas y cabezas de los quemadores (en algunos modelos) y el ensamble de la cabeza/ tapa nuevamente, escurra el exceso de agua y luego seque las mismas totalmente

Reemplazo de las Cabezas de los Quemadores
Vuelva a colocar las cabezas de los quemadores en las ubicaciones correctas, de acuerdo con sus tamaños.

Tapas de los Quemadores
Vuelva a colocar las tapas de los quemadores en las cabezas de los mismos. Asegúrese de que cada tapa se ajuste de forma segura y quede perfectamente apoyada en la cabeza del quemador correspondiente.

⚠PRECAUCIÓN **No use la parte superior de la cocina sin que todas las partes de los quemadores y las parrillas estén en sus respectivos lugares.**

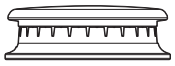
Cualquier derrame en o alrededor de un electrodo se deberá limpiar de forma cuidadosa. Tenga cuidado de no golpear un electrodo con nada duro, ya que se podrá dañar.



El electrodo del encendedor de la chispa es expuesto cuando la cabeza del quemador es retirada. Cuando un quemador se gira a **LITE**, todos los quemadores hacen chispa. No intente desensamblar ni limpiar un quemador mientras otro quemador está encendido. Es posible que se produzca una descarga eléctrica, lo cual podría hacer que vuelque un utensilio de cocina caliente.

La tapa del quemador NO está correctamente colocada.

La tapa del quemador NO está correctamente colocada.


La tapa del quemador está correctamente colocada.

Limpieza de la Placa de Cocción (Cont.)

Parrillas de Quemadores

Las rejillas se deberán lavar con agua caliente y jabón y deberán ser enjuagadas con agua limpia. Para ablandar la comida quemada, coloque las rejillas en una bolsa plástica que contenga ¼ de taza de amoníaco hogareño durante varias horas. Luego, friegue las rejillas con un estropajo de plástico con agua caliente y jabón. Enjuague a fondo y seque.

Al reemplazar las rejillas, asegúrese de ubicarlas de forma correcta en la placa de cocción. Las rejillas están identificadas por las palabras LEFT (Izquierda) y RIGHT (Derecha) en sus superficies inferiores. La rejilla se debería poder posicionar de forma segura en la placa de cocción.

Las rejillas perderán gradualmente su brillo, debido a su continua exposición a altas temperaturas.

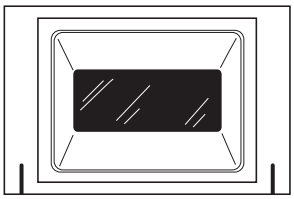
Limpieza de la Puerta y el Cajón

Para limpiar el interior de la puerta

No permita que el excedente de agua entre a ningún agujero o ranuras de la puerta.

Aplique detergente para lavar platos sobre cualquier salpicadura que haya sobre el vidrio debido al horneado. Use el filo de una navaja del lado seguro para despejarlo. Luego limpie el vidrio con una tela con jabón para eliminar cualquier residuo y seque.

El área fuera de la junta se puede limpiar con una almohadilla para fregar de plástico con jabón.



La junta está diseñada con un espacio en la parte inferior para permitir la circulación de aire adecuada.

No frote ni limpie la junta de la puerta; posee una resistencia extremadamente baja a la abrasión.

Si observa que la junta se vuelve caliente, se deshilacha o daña de cualquier forma y si quedó fuera de la puerta, deberá reemplazar la misma.

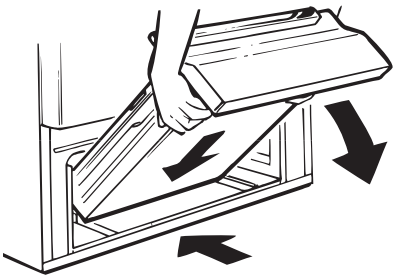
Cajón asador extraíble (en algunos modelos)

Para remover:

1. Cuando el asador este frio, retire a rejilla y la bandeja.
2. Jale el cajón hacia afuera hasta que se detenga, después regréselo cerca de una pulgada
3. Sujete la jaladera, levante y jale el cajón hacia afuera. Limpie el cajón con agua caliente y jabón.

Para reemplazarlo:

Sujete el cajón en la misma posición tal como lo removió en la estufa, después baje el cajón y empújelo hasta su posición de cerrado.



Manijas de Acero Inoxidable (en algunos modelos)

Las manijas de acero inoxidable (en algunos modelos) se pueden limpiar con un limpiador de acero inoxidable disponible comercialmente. Los limpiadores con ácido oxálico tales como Bar Keepers Friend Soft Cleanser™ eliminarán el óxido, deslustres y pequeñas manchas. Use sólo un limpiador líquido libre de material abrasivo y frote en la dirección de las líneas del cepillo con una esponja suave y húmeda. No use cera para electrodomésticos ni pula sobre el acero inoxidable.

No limpie el refrigerador con una tela sucia para platos o una toalla mojada. No use estropajos, limpiadores en polvo, blanqueadores o limpiadores que contengan blanqueador, ya que estos productos pueden rayar y debilitar la terminación de la pintura.

Mantenimiento

Reemplazo de la Lámpara del Horno

⚠ ADVERTENCIA

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

⚠ PRECAUCIÓN

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

NOTA: La tapa de vidrio deberá ser retirada sólo cuando esté fría. Si usa guantes de látex, tendrá un mejor agarre.

Antes de reemplazar la lámpara, desconecte la conexión eléctrica del horno del fusible principal o del panel del disyuntor. Deje que la lámpara se enfríe completamente antes de retirar la misma. Para su seguridad, no toque una lámpara caliente con una tela húmeda. Si lo hace, la lámpara se podrá romper.

Para retirar:

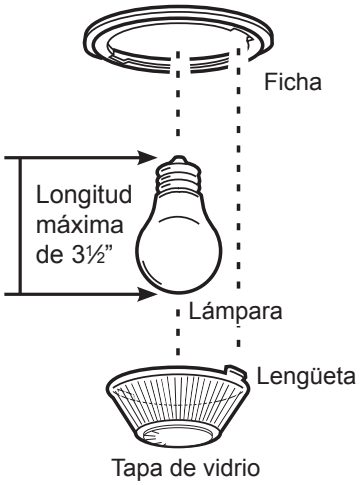
Dé a la tapa de vidrio en contra de las agujas del reloj un cuarto de giro hasta que las lengüetas de la tapa de vidrio queden fuera de las ranuras de la ficha. Retire la lámpara.

Para reemplazar:

Coloque una lámpara nueva de 40 watts para electrodomésticos. Coloque las lengüetas de la tapa de vidrio en las ranuras de la ficha. Dé a la tapa de vidrio un cuarto de giro en dirección de las agujas del reloj.

NOTA:

- Las lámparas para electrodoméstico de 40 watts son más pequeñas que las lámparas hogareñas de 40 watts.
- Vuelva a conectar el horno una vez que la lámpara nueva esté instalada.
- Para una mejor iluminación dentro del horno, limpie la tapa del vidrio en forma frecuente utilizando una tela húmeda. Esto se deberá hacer cuando el horno esté completamente frío.



Puerta del Horno Desmontable

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

⚠ ADVERTENCIA

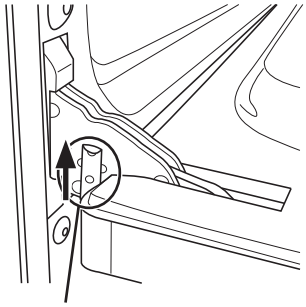
Si se eliminan de forma inapropiada, las bisagras de la puerta del horno se podrán abrir repentinamente y ocasionar lesiones personales sobre extremidades que estén cerca de la bisagra. Siga las siguientes instrucciones, a fin de evitar riesgos de lesión al retirar y volver a instalar la puerta del horno.

Para retirar la puerta:

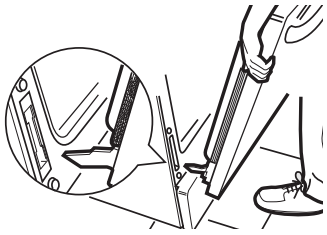
1. Abra la puerta totalmente.
2. Sobre cada bisagra, deslice el bloqueo de la bisagra hacia arriba, asegurando que se ajuste en su posición totalmente hacia arriba.
3. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
4. Cierre la puerta hasta que la parte superior de la misma quede a aproximadamente 3” de la estructura de la cocina.
5. Levante la puerta hacia arriba y afuera de la cocina, hasta que ambos brazos de las bisagras estén fuera de las ranuras de la estructura de la cocina.

Para reemplazar la puerta:

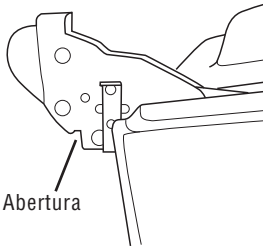
1. Firmemente tome ambos lados de la puerta por la parte superior.
2. Con la puerta en el mismo ángulo que en la posición de retiro, apoye la abertura en la parte inferior del brazo de la bisagra izquierda sobre el extremo inferior de la ranura de la bisagra izquierda. La abertura en el brazo de la bisagra 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 completamente, las aberturas en las partes inferiores de los brazos de las bisagras no se apoyaron de forma correcta sobre el extremo inferior de la ranura. Retire la puerta de la cocina y repita el Paso 2.
4. Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo hasta la posición de bloqueo.
5. Cierre la puerta del horno.

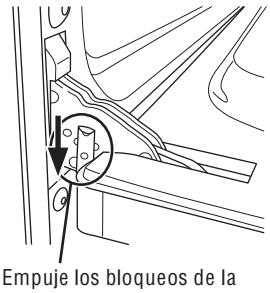


Empuje los bloqueos de las bisagras hacia arriba para desbloquearlos



Posición de retiro





Empuje los bloqueos de la bisagra hacia abajo para bloquear

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

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Mi horno nuevo no cocina como el anterior. ¿Hay algún problema con las configuraciones de temperatura?	**Su horno nuevo cuenta con un sistema de cocción diferente con relación al anterior y, por lo tanto, es posible que cocine de forma diferente.**	En los primeros usos, use los tiempos y temperaturas de su receta con cuidado. Si aún piensa que su horno nuevo cocina con demasiado calor o demasiado frío, podrá ajustar el termostato usted mismo para aplicar su preferencia de cocción específica.
La comida no se hornea de forma apropiada	**Controles del horno configurados de forma incorrecta.**	Consulte la sección Modos de Cocción.
	La posición del estante es incorrecta o el estante no está nivelado.	SeConsulte la sección Modos de Cocción y la Guía de Cocción.
	Uso de una cacerola incorrecta o de una cacerola de tamaño incorrecto.	Consulte la sección Utensilios.
	La temperatura del horno debe ser ajustada.	Consulte la sección Funciones Especiales.
	Sustitución de ingredientes	Sustituir ingredientes puede modificar el resultado de la receta.
La comida no asa de forma apropiada	**Controles del horno configurados de forma incorrecta.**	Asegúrese de seleccionar el modo correcto para asar.
	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 Funciones Especiales.
El horno no funciona o parece no funcionar	**Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.**	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Uso del Horno.
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 hacen y dejan de hacer sonidos de “clic” con mayor frecuencia que con hornos más antiguos para lograr mejores resultados durante los ciclos de horneado y asado.**	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.
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.

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.
Humo excesivo al asar	**La comida está demasiado cerca del quemador.**	Baje la posición del estante con comida.
Olor a "quemado" o "aceite" desde la ventilación	**Esto es normal en un horno nuevo y desaparecerá con el tiempo.**	Consulte la sección de Limpieza del Horno. Esto es temporario.
Olor fuerte	**Un olor en la aislación del horno es normal durante 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.
La puerta de vidrio del horno parece estar "teñida" o tener un color "arcoíris". ¿Es esto un defecto?	**No. El vidrio del horno interno está cubierto con una barrera de calor que refleja este último nuevamente hacia el horno, a fin de evitar la pérdida de calor y de mantener fría la puerta externa mientras se hornea.**	Esto es normal. Bajo ciertas luces y ángulos, es posible que visualice esta tinta o arcoíris.

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
Los quemadores no se encienden o no queman de forma pareja. (El quemador frontal derecho está diseñado para que sus llamas sean un poco más pequeñas entre las posiciones de las 6 y las 9 en punto. Esto es normal).	**El enchufe en la cocina no está completamente insertado en el tomacorriente eléctrico.**	Asegúrese de que el cable de electricidad esté enchufado en un tomacorriente correctamente conectado a tierra.
	Las hendiduras al costado del quemador se podrán atascar.	Retire los quemadores o limpie los mismos. Controle que no haya comida quemada ni grasa en el área del electrodo. Consulte la sección de Cuidado y limpieza de la cocina.
	Ensamble del quemador inapropiado.	Asegúrese de que las partes del quemador estén instaladas correctamente. Consulte Cuidado y limpieza en la sección de la cocina.
Llamas del quemador muy grandes o amarillas	**Improper air to gas ratio.**	Si la cocina es conectada a gas LP, contacte a la persona que instaló la cocina o que hizo la conversión.
Los quemadores superficiales se encienden pero el horno no	**La perilla no se mantuvo presionada de manera firme en la posición LITE (Luz) durante 10 segundos.**	Consulte la sección Uso del Horno.
El quemador no se enciende	**La carga de la batería es baja/ descargada**	Reemplace la batería (consulte sobre la instalación de la Batería).
	El suministro de gas no fue conectado o encendido.	Consulte las Instrucciones de Instalación provistas con su cocina.
	Es posible que un fusible de su hogar se haya quemado o que el disyuntor se haya desconectado.	Reemplace el fusible o reinicie el disyuntor.
El cajón no se desliza de forma pareja o se arrastra	**El cajón está desalineado.**	Extienda totalmente el cajón y empuje el mismo totalmente hacia adentro. Consulte la sección Cuidado y limpieza de la cocina.
	El cajón está sobrecargado o la carga está desbalanceada.	Reduzca el peso. Redistribuya los contenidos del cajón.
El cajón del horno inferior no funciona	**Los controles están configurados de forma incorrecta.**	Consulte la sección del cajón para asar.