



Cocinas

Eléctricas con Modo de Pie, Deslizables y Empotrables

Información de Seguridad ... 2

Garantía 7

Asistencia / Accesorios 8

Uso de la Cocina

Unidades de superficie 9

Controles del Horno 10

Funciones Especiales 11

Estantes del Horno 12

Papel de Aluminio y Cobertores
del Horno 13

Utensilios 13

Modos de Cocción 14

Guía de Cocción 15

Cuidado y Limpieza

Limpieza de la Cocina - Exterior... 16

Limpieza de la Cocina - Interior ... 18

Mantenimiento 19

Consejos para la
Solución de Problemas 21

Manual del Propietario

- Cocina con Modo de Pie JB250 de 30"
- Cocina Deslizable JS250 de 30"
- Cocina con Modo de Pie JB350 de 30"
- Cocina Deslizable JSS28 de 30"
- Cocina Empotrable JDS28 de 30"

Escriba los números de modelo y de serie aquí:

Nº de Modelo _____

Nº de Serie _____

Los encontrará en una etiqueta detrás de la puerta o del cajón.

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠️ ADVERTENCIA

Lea todas las instrucciones de seguridad antes de utilizar este producto. No seguir estas instrucciones puede generar un incendio, una descarga eléctrica, lesiones corporales o la muerte.

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.

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

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.

Para reducir el riesgo de volcar la cocina, ésta debe sujetarse mediante un soporte anti-volcaduras con una adecuada instalación. Ver las instrucciones de instalación enviadas con el soporte para obtener detalles completos antes de iniciar 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.

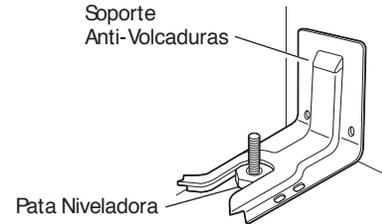
Si la cocina es expulsada de la pared por alguna razón, siempre repita este procedimiento a fin de verificar que esté asegurado de forma correcta con un soporte anti volcaduras.

Nunca quite las patas de nivelación por completo ya que la cocina no quedará bien sujeta al dispositivo anti-volcaduras.

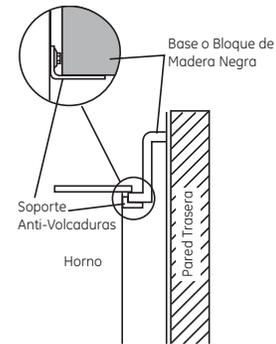
Cocinas Empotrables

Para controlar si el soporte está instalado y conectado correctamente, deslice la cocina hacia adelante, confirme que el soporte anti-volcaduras esté adherido de forma segura a la parte trasera de la cocina, y deslice esta última hacia atrás de modo que el soporte anti-volcaduras se deslice por debajo del mostrador o bloque de madera adjunto a la pared trasera.

Si usted no recibió un soporte anti-volcaduras con su compra, llame al 1.800.626.8774 para recibir uno sin costo alguno (en Canadá, llame al 1.800.561.3344). Para consultar instrucciones de instalación del soporte, visite GEAppliances.com (en Canadá, GEAppliances.ca).



Cocinas Sin Apoyo y Deslizables



Cocinas Empotrables

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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

▲ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES GENERALES DE SEGURIDAD

- Use este aparato sólo con el objetivo para el que fue creado, como se describe en este Manual del Propietario.
- Asegúrese de que un técnico calificado realice una correcta instalación y puesta a tierra del artefacto de acuerdo con las instrucciones de instalación provistas.
- No intente reparar o cambiar ninguna pieza de su cocina a menos que esté específicamente recomendado en este manual. Cualquier otro servicio debe realizarlo un técnico calificado.
- Antes de realizar cualquier clase de reparación, desenchufe la cocina o desconecte el suministro eléctrico desde el panel de distribución doméstico quitando el fusible o desconectando el interruptor de circuitos.
- No deje a los niños solos; éstos no deben quedar solos o sin atención en un área donde un aparato esté en uso. Nunca debe permitirse que se suban, sienten o paren en cualquier parte de este aparato.
- **▲ PRECAUCIÓN:** No almacene elementos de interés para niños sobre una cocina o en la protección trasera de una cocina: los niños que se trepan a la cocina para alcanzar elementos pueden resultar gravemente heridos.
- Sólo use agarraderas secas: las agarraderas húmedas o mojadas colocadas en superficies calientes pueden provocar quemaduras de vapor. No permita que las agarraderas entren en contacto con unidades de superficie o los elementos calentadores calientes. No utilice toallas u otras telas gruesas en lugar de una agarradera.
- Nunca use su electrodoméstico para calentar la habitación.
- No toque las unidades de superficie, los elementos calentadores o la superficie interior del horno. Estas superficies pueden estar lo suficientemente calientes para quemar aún cuando tengan un color oscuro. Durante y después del uso, no toque o deje que su vestimenta u otros materiales inflamables entren en contacto con unidades de superficie, áreas cercanas a las unidades de superficie o cualquier área interior del horno; deje pasar un tiempo prudencial para que se enfrien. Otras superficies del aparato pueden calentarse lo suficiente como para provocar quemaduras. Las superficies potencialmente calientes incluyen la estufa, las áreas orientadas hacia la estufa, la abertura de ventilación del horno, las superficies cercanas a la abertura y las hendiduras ubicadas alrededor de la puerta del horno.
- No caliente recipientes cerrados de alimentos. Podría haber una acumulación de presión en el recipiente y éste podría explotar, provocando lesiones.
- 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.
- Trate de no rayar o golpear las puertas, estufas o paneles de control de vidrio. Si lo hace podría romperse el vidrio. No cocine si un producto tiene un vidrio roto. Puede provocarse una descarga, un incendio o heridas.
- Cocine carnes de res y de ave por completo: Las carnes de res hasta alcanzar una temperatura interna de por lo menos 160°F (71°C) y las carnes de ave a una temperatura interna de por lo menos 180°F (82°C). La cocción a estas temperaturas generalmente protege de enfermedades transmitidas por los alimentos.

▲ ADVERTENCIA MANTENGA LOS MATERIALES INFLAMABLES ALEJADOS DE LA COCINA

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

- No almacene o utilice materiales inflamables dentro de un horno o cerca de la estufa, tales como papel, plástico, agarraderas, telas, recubrimientos de pared, cortinas y gasolina u otros vapores y líquidos inflamables.
- Nunca use vestimentas holgadas o amplias mientras utilice el aparato. Estas vestimentas pueden prenderse fuego si entran en contacto con superficies calientes, provocando quemaduras graves.
- No permita que la grasa de la cocción u otros materiales inflamables se acumulen dentro de la cocina o en su cercanía. La grasa dentro del horno o sobre la estufa puede encenderse.
- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No debe permitirse la acumulación de grasa en la campana o en el filtro.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR

⚠️ ADVERTENCIA

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

- No utilice agua en incendios de grasa. Nunca levante una sartén en llamas. Apague los controles. Apague una sartén en llamas sobre una unidad de superficie cubriendo la sartén por completo con una tapa que ajuste bien, una plancha para galletas o una bandeja plana. Utilice un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante el horneado, apáguelo cerrando la puerta del horno y apagando el control o usando un químico seco multiuso o un extintor de incendios de espuma.
- Si hay un incendio en el horno durante la auto-limpieza, apague el horno y espere a que el incendio se consuma. No abra la puerta del horno a la fuerza. El ingreso de aire fresco a temperaturas de auto-limpieza puede provocar una explosión de llamas desde el horno. No seguir esta instrucción puede provocar quemaduras graves.

⚠️ ADVERTENCIA

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA

- Nunca deje las unidades de superficie sin atención en configuraciones de calor media o alta. Los alimentos que hierven y se derraman pueden provocar humo y derrames grasos que pueden prenderse fuego.
- Nunca deje aceite sin atención mientras fríe. Si se deja calentar más allá del punto de humeo, el aceite puede encenderse, provocando un incendio que podría propagarse a los gabinetes cercanos. Utilice un termómetro para grasa cuando sea posible para controlar la temperatura del aceite.
- Para evitar el derrame de aceite y un incendio, utilice una cantidad mínima de aceite cuando fría en sartenes poco profundas y evite la cocción de alimentos congelados con una cantidad excesiva de hielo.
- Utilice el tamaño de recipiente adecuado: Elija recipientes con bases planas lo suficientemente grandes para cubrir el elemento calentador de superficie. La utilización de recipientes más pequeños dejará expuesta una porción de la unidad de superficie al contacto directo, lo que puede provocar el encendido de sus vestimentas. Una relación adecuada del recipiente con la unidad de superficie también mejorará la eficiencia.
- Sólo ciertos tipos de recipientes de vidrio, vidrio/cerámica, cerámica, u otros recipientes vidriados pueden utilizarse sobre la estufa; otros pueden romperse debido al cambio repentino de temperatura.
- Para minimizar la posibilidad de quemaduras, el encendido de materiales inflamables y los derrames, la manija de los recipientes deben girarse hacia el centro de la cocina sin extenderse sobre ninguna unidad de superficie cercana.
- Si flambea alimentos bajo la campana, encienda el ventilador.
- Si se produce un corte de luz en una cocina eléctrica mientras la unidad superficial está en ON (Encendido), la unidad se volverá a encender cuando regrese la luz. En caso de falta de corriente, si no se giran todas las perillas de la unidad de superficial a la posición OFF (Apagado) se podrán incendiar artículos en o cerca de la estufa, lo cual podrá producir lesiones graves o la muerte.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

⚠ ADVERTENCIA INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD DE LA ESTUFA DE BOBINAS

- No sumerja o remoje las unidades de superficie desmontables. No las coloque en el lavavajillas. No coloque las unidades de superficie dentro del horno cuando realice la auto-limpieza. Si lo hace pueden llegar a fallar, provocando un peligro de quemaduras o de incendio.
- No use una unidad superficial (elemento para calentar) si se genera un punto brillante durante el uso o aparecen otros signos de daños. Un punto brillante indica que la unidad superficial puede fallar y generar una posible quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague la unidad superficial de inmediato y solicite a un técnico calificado del servicio que reemplace la misma.
- Para evitar la posibilidad de una quemadura o descarga eléctrica, siempre verifique que los controles de todas las unidades de superficie se encuentren en la posición OFF (apagado) y que todas las bobinas estén frías antes de levantar o quitar una unidad de superficie de bobinas.
- No use papel de aluminio para cubrir cacerolas en la parte inferior. El papel puede atrapar el calor o derretirse, ocasionando daños sobre el producto y riesgo de descarga eléctrica o incendio.
- Asegúrese de que las bandejas colectoras no estén cubiertas y se encuentren en su lugar. Su ausencia durante la cocción podría dañar las piezas y el cableado de la cocina.

⚠ 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.
- No use el horno si un elemento de calentamiento genera un punto brillante durante el uso o aparecen otros signos de daños. Un punto brillante indica que el elemento para calentar puede fallar y generar una posible quemadura, incendio o descarga eléctrica. Apague el horno de inmediato y solicite a un técnico calificado del servicio que reemplace el elemento para calentar.
- 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.
- 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 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.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

INFORMACIÓN IMPORTANTE DE SEGURIDAD LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR



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 utilizar el ciclo de limpieza automática, retire las ollas, estantes de metal brillante del horno y otros utensilios que haya en el horno. Sólo se pueden dejar dentro del horno los estantes para horno cubiertos de porcelana. No use la función de limpieza automática para limpiar otras partes, tales como ollas de goteo o recipientes.
- 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/

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.
- Daños a la estufa de vidrio provocados por el uso de limpiadores distintos de las cremas y paños recomendados.
- Daños a la estufa de vidrio provocados por derrames endurecidos de materiales azucarados o plástico derretido que no se limpiaron de acuerdo con las instrucciones del Manual del Propietario.
- Reemplazo de fusibles de la casa o reinicio de disyuntores.
- Daños ocasionados sobre el producto por accidente, incendio, inundaciones o catástrofes naturales.
- Daños sobre el acabado, tales como óxido sobre la superficie, deslustres o manchas pequeñas no informadas dentro de las 48 horas luego de la entrega.
- Daños incidentales o consecuentes causados por posibles defectos sobre este producto.
- Daño causado después de la entrega.
- Producto no accesible para brindar el servicio requerido.
- Solicite el servicio técnico para reparar o reemplazar las lámparas, excepto las lámparas LED.

EXCLUSIÓN DE GARANTÍAS IMPLÍCITAS

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

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

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

Garante: General Electric Company. Louisville, KY 40225

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

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

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

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.

¿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" x 1 ¼" x 19 ¼")	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 CERAMA BRYTE®	PM10X311
Almohadillas de Limpieza CERAMA BRYTE® para Placas de Cocción Cerámicas	WX10X350
Limpiador de la Placa de Cocción de Cerámica CERAMA BRYTE®	WX10X300
Espátula para Placa de Cocción Cerámica CERAMA BRYTE®	WX10X0302
Kit (el kit incluye crema y espátula para placa de cocción)	WB64X5027

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

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

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

Con cuidado tome un extremo de la película protectora de envío con los dedos y lentamente retire la misma de la superficie del electrodoméstico. No utilice ningún producto filoso para retirar la película. Retire toda la película antes de usar el electrodoméstico por primera vez.

Para asegurar que no haya daños sobre el acabado del producto, la forma más segura de retirar el adhesivo de la cinta

de embalaje en electrodomésticos nuevos es aplicando un detergente líquido hogareño para lavar platos. Aplique con una tela suave y deje que se seque.

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

Unidades de superficie

⚠️ ADVERTENCIA

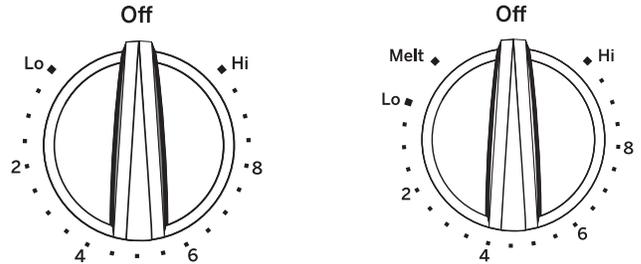
RIESGO DE INCENDIO: Nunca pierda de vista la cocina cuando la estufa esté en las configuraciones medio o alto. Mantenga los ítems inflamables alejados de la estufa. Apague todos los controles cuando finalice la cocción. Si no se siguen estas instrucciones se podrá producir incendios, lesiones graves o la muerte.

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

Cómo Configurar

Presione la perilla hacia adentro y gire en cualquiera de las direcciones hasta la configuración que desee.

Una luz indicadora de de superficie en ON (Encendido) brillará cuando una unidad superficial esté encendida.



Tanto en Off (Apagado) como en Hi (Alto), el control se ajusta en la posición. Es posible que escuche leves sonidos de ajuste durante la cocción, indicando que el control está manteniendo su configuración deseada.

Asegúrese de girar la perilla de control a Off (Apagado) cuando finalice la cocción.

La configuración Melt (Derretir) (en algunos modelos) derretirá chocolate o manteca.

Consejos para Productos Enlatados en el Hogar

Asegúrese que el producto enlatado se encuentre sobre la unidad superficial.

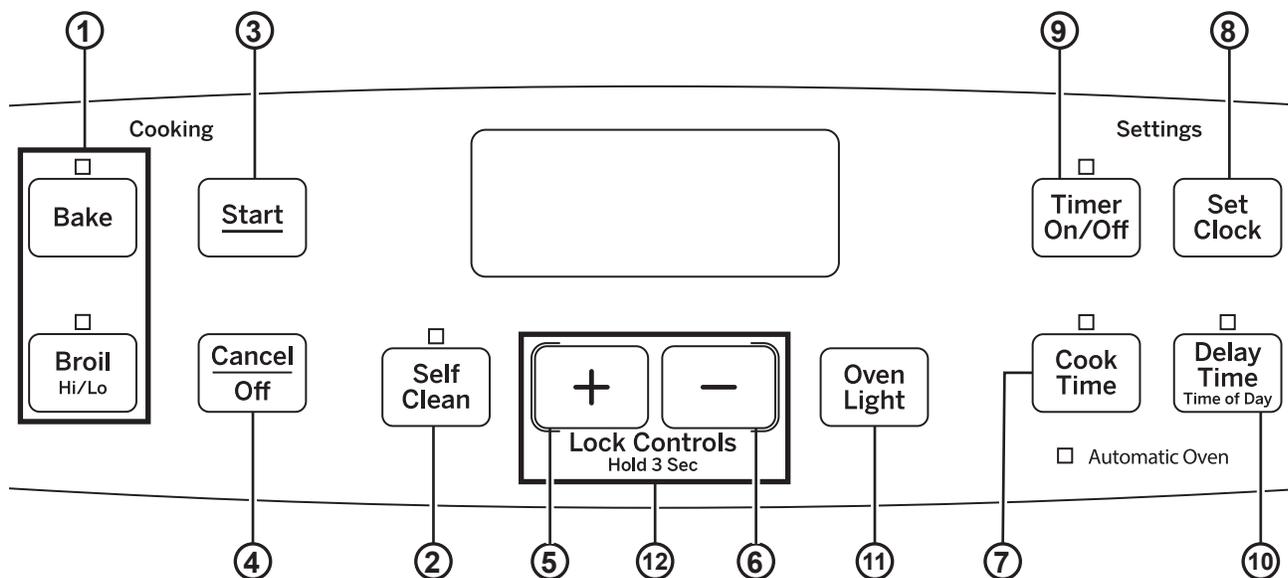
Asegúrese de que el producto enlatado sea plano en su parte inferior.

Para evitar quemaduras de vapor o calor, tenga cuidado al enlatar el producto.

Use recetas y procedimientos de fuentes confiables. Estos se encuentran disponibles a través de fabricantes como Ball® y Kerr® y el Department of Agriculture Extension Service (Servicio del Departamento de Agricultura).

El uso de enlatados cerrados a baño maría con fondos ondeados podrán extender el tiempo requerido para traer el agua al punto de hervor.

Controles del Horno



- 1. Traditional Cooking Modes (Modos de Cocción Tradicionales):** Su horno cuenta con los siguientes modos de cocción tradicionales: Bake (Hornear) y Broil Hi (Asar Alto). Para más información, consulte la sección de Modos de Cocción.
- 2. Self Clean (Limpieza Automática):** Para acceder a información importante sobre el uso de este modo, consulte la sección de Limpieza del Horno.
- 3. Start (Iniciar):** Se deberá presionar para comenzar cualquier función de cocción, limpieza o por tiempo.
- 4. Cancel/Off (Cancelar/ Apagar):** Cancelar TODAS las operaciones del horno excepto el reloj y el temporizador.
- 5. Tecla +:** Golpecitos cortos a esta tecla incrementarán el tiempo o la temperatura en pequeñas cantidades. Mantenga presionada la tecla para incrementar el tiempo o la temperatura en grandes cantidades.
- 6. Tecla -:** Golpecitos cortos a esta tecla reducirán el tiempo o la temperatura en pequeñas cantidades. Mantenga presionada la tecla para reducir el tiempo o la temperatura en grandes cantidades.
- 7. Cook Time (Tiempo de Cocción):** Cuenta el tiempo de cocción y apaga el horno cuando el tiempo de cocción está completo. Presione la tecla **Cook Time (Tiempo de Cocción)**; use las teclas +/- para programar un tiempo de cocción en horas y minutos, y luego presione **Start (Iniciar)**. Esto sólo puede ser usado con Bake (Hornear).
- 8. Clock (Reloj):** Configure el tiempo del reloj del horno. Presione la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** y las teclas +/- para programar el reloj. Presione **Start (Iniciar)** para guardar la configuración de la hora.
- 9. Timer (Temporizador):** Funciona como un temporizador con cuenta regresiva. Presione la tecla **Timer (Temporizador)** y las teclas +/- para programar el tiempo en horas y minutos. Presione la tecla **Start (Iniciar)**. La cuenta regresiva del temporizador se completó. Para apagar el temporizador, presione la tecla **Timer (Temporizador)**.
- 10. Delay Time (Tiempo de Retraso):** Genera un retraso cuando el horno es encendido. Use esta tecla para configurar el momento en que desea que el horno se inicie. Presione la tecla **Delay Time (Tiempo de Retraso)** y use las teclas +/- para programar la hora del día en que desea que el horno se encienda y luego presione **Start (Iniciar)**. Presione el modo de cocción deseado y la temperatura y luego presione **Start (Iniciar)**. Si lo desea, también puede ser programado un tiempo de cocción. Siga las instrucciones de Cook Time (Tiempo de Cocción) para configurar esta función. Esto sólo puede ser usado con Bake (Hornear) y Self-Clean (Limpieza Automática).
NOTA: Al usar la función de tiempo de retraso, las comidas que se echan a perder rápidamente, tales como leche, huevos, pescado, rellenos, ave y cerdo, no se deberán dejar reposar por más de 1 hora antes y después de la cocción. La temperatura ambiente estimula el desarrollo de bacterias nocivas. Asegúrese de que la luz del horno esté apagada, ya que el calor de la lámpara acelerará el crecimiento de bacterias nocivas.
- 11. Oven Light(s) (Luz(es) del Horno):** Enciende o apaga la luz(es) del horno.
- 12. Lock Controls (Controles de Bloqueo):** Bloquean el control de modo que al presionar las teclas no se activen los controles. Mantenga presionadas las teclas +/- durante tres segundos para bloquear o desbloquear el control. **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** siempre está activa, incluso cuando el control está bloqueado.

Funciones Especiales

Su cocina cuenta con varias funciones especiales diferentes. Para modificar las configuraciones de estas funciones especiales:

- Mantenga presionadas las teclas **Bake (Hornear)** y **Broil (Asar)** al mismo tiempo durante tres segundos.
- “SF” aparecerá en la pantalla.
- Seleccione la función que desee modificar.
- Cuando el cambio haya sido realizado, presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar el cambio y regrese a la hora del día.

Ajuste de la Temperatura del Horno

Esta función permite que la temperatura de horneado del horno sea ajustada hasta 35°F más caliente o 35°F más fría. Use esta función si piensa que la temperatura de su horno es demasiado caliente o demasiado fría y desea modificarla. Este ajuste afecta el modo Bake (Hornear). Ningún otro modo de cocción se ve afectado.

Presione la tecla **Bake (Hornear)** nuevamente para ingresar el modo de ajuste de temperatura. Se exhibirá un número entre 35 y - 35. Use las teclas +/- para configurar el ajuste de temperatura deseado y use la tecla **Bake (Hornear)** para realizar cambios entre negativo y positivo. Presione la tecla **Start (Iniciar)** para guardar el ajuste de temperatura.

Apagado automático de 12 horas y Modo Sabático

Las opciones de esta función son “12 SHdn” (Apagar Luego de 12 Horas), “no SHdn” (No Apagar) y “SAb” (Sabático).

El apagado automático de 12 horas apaga el horno luego de 12 horas de operaciones continuas.

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 un pitido cuando se presione un botón), los modos de Asado, Calentar, Tiempo de Cocción, Temporizador, Reloj, y las funciones de Tiempo Retrasado. El modo sabático sólo puede ser usado con la función Bake (Hornear). Esta función se activa conforme con los requisitos Sabáticos Judíos de la Estrella K

Presione la tecla **Set Clock (Configurar Reloj)** para visualizar la configuración actual y luego para modificar la configuración.

Para usar el modo Sabbath (Sabático), seleccione “SAb” (Sabático) y presione **Start (Iniciar)**. Aparecerá una] en la pantalla y el reloj no será exhibido.

Una vez en el modo Sabbath (Sabático), en cualquier momento que sea posible presione **Bake (Hornear)** para iniciar el horno. Observe que al programar el horneado en el modo Sabbath (Sabático), la temperatura de inicio preconfigurada se configurará automáticamente en 350°F. Presione las teclas + o – para incrementar o reducir la temperatura por incrementos de 25°F para temperaturas entre 170°F y 550°F y luego presione **Start (Iniciar)**.

No se emitirá ningún sonido cuando las teclas sean presionadas. En un momento al azar entre los 30 segundos y 1 minuto,][, aparecerá en la pantalla indicando que el horno está en funcionamiento.

Si necesita ajustar la temperatura mientras hornea, presione la tecla **Bake (Hornear)** nuevamente. Presione las teclas + o – para incrementar o reducir la temperatura en 25°F desde la temperatura previa que configuró hasta la temperatura de horneado nueva y luego presione **Start (Iniciar)**.

Para apagar el horno, presione **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** en cualquier momento. **El horno se apagará inmediatamente** y el ícono,][cambiará a], indicando que el horno fue apagado.

Para salir del modo sabático, asegúrese de que el horno esté apagado. Mantenga presionadas las teclas **Bake (Hornear)** y **Broil (Asar)** durante 3 segundos para ingresar a las funciones especiales, luego presione **Delay Time (Tiempo Retrasado)** hasta que “12 Shdn” (Apagar Luego de 12 Horas) o “no Shdn” (No Apagar) aparezcan en la pantalla y presione **Start (Iniciar)**.

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.

Si desea usar la función Cook Time (Tiempo de Cocción) para hornear en el horno y luego hacer que éste se apague de forma automática, deberá presionar el botón **Cook Time (Tiempo de Cocción)**, ingresar una duración del tiempo de cocción, y presionar **Start (Iniciar)**. Luego ingrese a las funciones especiales para iniciar el modo Sabbath (Sabático), como se detalla más arriba.

Estantes del Horno

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

Al hornear con múltiples ollas y en múltiples estantes, asegúrese de que haya por lo menos 1 1/2" entre las ollas, a fin de dejar suficiente espacio para que fluya el aire.

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

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 introducir la parrilla hasta el fondo del horno, de modo que las paletas laterales del armazón de la parrilla se desenganchen de la cavidad.
2. Deslice la parrilla hacia usted hasta que llegue al tope (posición detenida) del soporte de la parrilla.
3. Tome de manera firme ambos lados de la estructura del estante y deslizando este último, incline el extremo del frente hacia arriba y empuje hacia fuera.

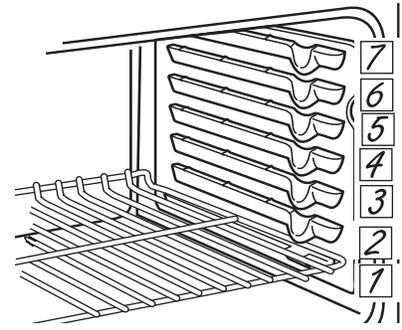
Para Reemplazar un Estante Extensible:

1. Tome firmemente ambos lados del armazón de la parrilla y la parrilla deslizante.
2. Coloque el extremo curvo del estante en la posición deseada, incline el frente hacia arriba y presione la parrilla hacia adentro.

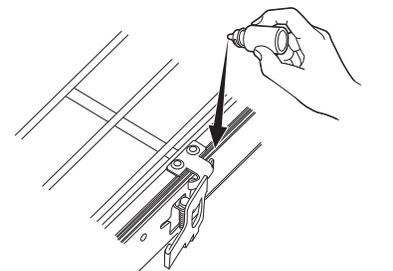
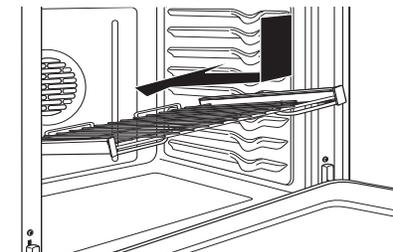
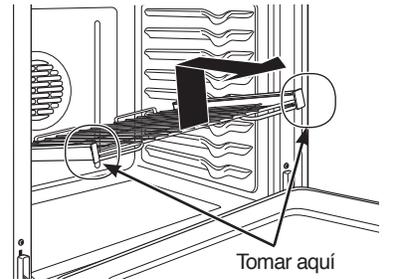
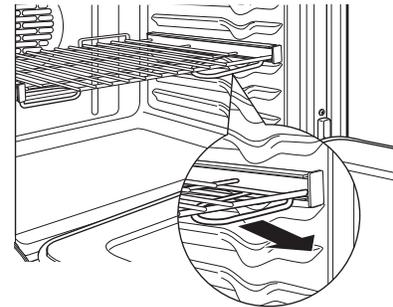
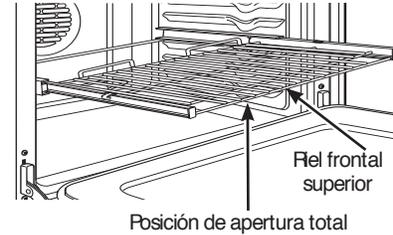
Si resulta difícil reemplazar o retirar los estantes extensibles, limpie los soportes de los estantes del horno con aceite de cocina. No quite el aceite de cocina del espacio de deslizamiento.

Para lubricar la paleta:

Agite el lubricante y aplique el mismo a las partes móviles de los mecanismos de las paletas como se muestra.



La cantidad de posiciones de la bandeja puede variar en relación al modelo.



Papel de Aluminio y Cobertores del Horno

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

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

Utensilios

Pautas de Uso de Utensilios

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

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

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

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

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

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

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

Mantenga los utensilios limpios para una cocción más pareja.

Modos de Cocción

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

Modos de Horneado

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.

Traditional Bake (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)**, use las teclas + / - para configurar el ajuste de temperatura deseado, y luego presione **Start (Iniciar)**. El precalentamiento generalmente se recomienda al usar este modo.

Broiling Modes (Modo para Asar)

Siempre ase con la puerta cerrada. 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 7.**

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).

Broil Hi (Asar Alto)

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

Broil Lo (Asar Bajo)

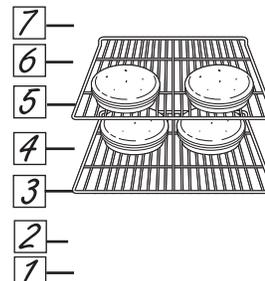
El modo Traditional Broil Lo (Asado Tradicional Bajo) usa menos calor intenso del elemento superior para cocinar la comida completamente mientras también produce el dorado superficial. Use la función Broil Lo (Asado Bajo) para cortes de carne más gruesos y/o comidas que desee que queden completamente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

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	4	Use utensilios brillantes.
Tortas con capas* en Múltiples Estantes	Hornear	3 y 5	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	4	Use utensilios brillantes.
Galletas, galletitas, bizcochitos en Múltiples Estantes	Hornear	3 y 5	Asegúrese de que haya un flujo de aire adecuado.
Bife y Cerdo			
Hamburguesas	Asar Alto	6	Use la parte para asar; mueva la comida más 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	6	Use la parte para asar; mueva la comida más 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	Hornear	3 o 4	Use una olla chata tal como una olla para asar. No se requiere precalentarla.
Ave			
Pollo entero	Hornear	3 o 4	Use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechugas, patas, muslos con huesos	Asar Alto	2	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 Hornear	2 o 3	
Pechugas de pollo deshuesadas	Asado Bajo Hornear	2 o 3	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.
Pavo entero	Hornear	2 o 3	Use una olla chata tal como una olla para asar.
Pechuga de Pavo	Hornear	2 o 3	Use una olla chata tal como una olla para asar.
Pescado	Asado Bajo	6 (mitad del grosor o menos) 5 (>1/2 pulgada)	Preste atención a la comida al asarla. Para un mejor rendimiento, centre la comida debajo del elemento calentador para asar.
Cazuelas	Hornear	4	
Comidas Congeladas a Conveniencia			
Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos en un Solo Estante	Hornear	4	Use utensilios brillantes.
Pizza, papas fritas, tator tots, patitas de pollo fritas, aperitivos en Múltiples Estantes	Hornear	3 y 5	Use utensilios brillantes.

*Al hornear cuatro tortas con capas a la vez, use los estantes 3 y 5. Coloque las ollas como se muestra, de modo que no quede una olla encima de la otra.

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



Posición del estante para hornear tortas de 4 capas.

Limpieza de la Cocina - Exterior

Asegúrese de que todos los controles estén apagados y que las superficies estén frías antes de limpiar cualquier parte de la cocina.



Si se quita la cocina para efectuar una limpieza, reparaciones o cualquier otra razón, verifique que el dispositivo anti-volcaduras se coloque de manera adecuada cuando vuelva a instalarse la cocina. Si no toma esta precaución, la cocina puede volcarse y provocar lesiones.

Perillas de control

Las perillas de control se pueden retirar para facilitar la limpieza. Verifique que las perillas estén en la posición **OFF (apagado)** y sáquelas de los vástagos para la limpieza. Las perillas pueden limpiarse en el lavavajillas o también

pueden lavarse con jabón y agua. Asegúrese de que la parte interna de las perillas esté seca antes de volver a colocarse. Vuelva a colocar las perillas en la posición **OFF (apagado)** para asegurar una colocación correcta.

Bloqueo del Control

Si así lo desea, puede desactivar los botones de toque antes de la limpieza.

Lea sobre Cómo Bloquear los Controles en la sección de Uso del reloj, temporizador de la cocina y bloqueo del control en este manual.

Limpie los derrames con un paño húmedo. También puede utilizar un limpiador de vidrios. Quite suciedades más rebeldes con agua tibia jabonosa. No utilice abrasivos de ninguna clase. Vuelva a activar los botones de toque después de la limpieza.

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 pintadas

Las superficies pintadas incluyen los lados de la cocina y la puerta, la parte superior del panel de control y el frente del cajón. Límpielas con jabón y agua o con una solución de agua y vinagre.

No utilice limpiadores de horno comerciales, polvos limpiadores, esponjillas de acero o abrasivos potentes sobre cualquier superficie pintada.

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.

Estufa de esmalte de porcelana (en algunos modelos)

El acabado de esmalte de porcelana es resistente pero puede romperse si se utiliza incorrectamente. Este acabado es resistente al ácido. Sin embargo, no debe permitirse que algunos alimentos ácidos que se derraman (como jugos de fruta, tomate o vinagre) permanezcan en el acabado. Si se derraman ácidos en la estufa mientras está caliente, utilice una toalla de papel o un paño secos para limpiarlo en

el momento. Cuando la superficie se haya enfriado, limpie con agua jabonosa. Enjuague bien. En el caso de otros derrames, como salpicaduras de grasa, etc., limpie con agua jabonosa o polvos limpiadores cuando la superficie se haya enfriado. Enjuague bien. Pule con un paño seco.

Limpieza de la Cocina - Exterior (Continúa)

Asegúrese de que los controles estén en OFF (Apagado) y que las unidades de la superficie estén frías antes de intentar retirarlas.

Unidad de la Superficie

Para limpiar las unidades de la superficie, gire el control hasta la configuración más alta durante un minuto. Las bobinas quemarán cualquier suciedad.

Para retirar una unidad de la superficie:

Para retirar las cubetas de goteo para la limpieza, las unidades de la superficie se deberán retirar primero.

Levante la unidad de la superficie aproximadamente 1 pulgada sobre la cubeta de goteo y empuje la misma hacia afuera.

No levante la unidad de la superficie más de 1 pulgada. Si lo hace, es posible que no se apoye sobre la cubeta de goteo al volver a enchufar la misma.

NOTA: Levantar de forma repetida la unidad de la superficie más de 1 pulgada sobre la cubeta de goteo puede dañar de forma permanente el receptáculo.

Para reemplazar una unidad de la superficie:

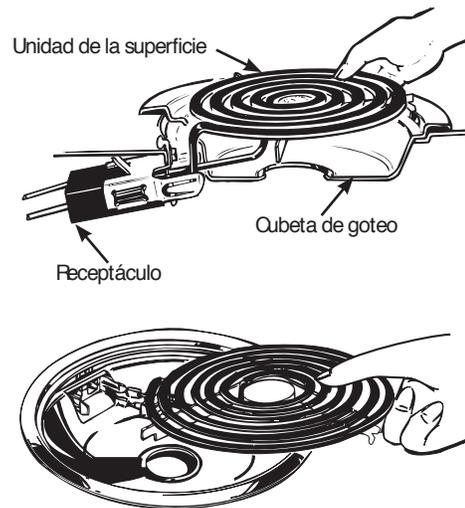
1. Reemplace la cubeta de goteo en el receso en la estufa. Asegúrese de que la abertura de la cubeta quede alineada con el receptáculo.
2. Inserte las terminales de la unidad de la superficie a través de la abertura en la cubeta de goteo y en el receptáculo.
3. Guíe la unidad de la superficie de modo que se apoye de forma pareja.

No sumerja las unidades superficiales en líquidos de ningún tipo.

No limpie las unidades superficiales en un lavavajillas.

No incline la unidad superficial en terminales de enchufes.

No intente limpiar, ajustar ni de ninguna forma reparar el receptáculo del enchufe.



Cubetas de Goteo

Retire las unidades de la superficie. Luego retire las cubetas de goteo.

Para obtener mejores resultados, limpie las cubetas de goteo en forma manual. Coloque las mismas en un envase cubierto (o en una bolsa plástica) con $\frac{1}{4}$ de taza de amoníaco para aflojar la suciedad. Enjuague con agua limpia y pule con una tecla suave y limpia.

Las cubetas de goteo también se pueden limpiar en un lavavajillas.

Limpie el área debajo de la cubeta de goteo con frecuencia. La suciedad acumulada, especialmente la grasa, se puede incendiar.

No cubra las cubetas de goteo con papel de aluminio. El uso de papel de aluminio tan cerca del receptáculo podría ocasionar una descarga eléctrica, incendio o daños sobre la estufa.

NOTA: Si la estufa está equipada con cubetas de goteo de color plateado brillante, no las limpie en el horno de auto limpieza. Se podrá producir un daño permanente sobre el acabado.

Si su estufa está equipada con cubetas de goteo negras o grises cubiertas de porcelana, se podrán limpiar dentro del horno durante el ciclo de auto limpieza. Antes de comenzar un ciclo de auto limpieza, retire cualquier suciedad pesada de las cubetas de goteo y coloque las mismas en los estantes del horno cubiertos de porcelana. No coloque las cubetas de goteo directamente en el fondo del horno. Una vez completado el ciclo de auto limpieza y que las cubetas de goteo estén frías, limpie las mismas con una tecla húmeda para retirar cualquier ceniza o residuo que haya quedado.

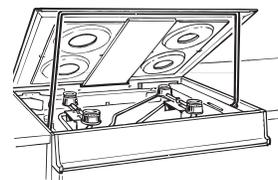
Estufa Elevable

Toda la estufa se puede levantar y quedar apoyada en la posición superior para una limpieza fácil.

No es necesario retirar las unidades de la superficie; sin embargo, puede retirar una para facilitar la elevación de la estufa. Hay dos soportes laterales que se bloquean cuando la estufa se levanta.

Luego de limpiar debajo de la estufa con agua caliente, un poco de jabón y una tela seca, baje la estufa. Evite lastimaduras en los dedos.

Para bajar la estufa, vuelva a presionar las varas y de forma suave baje la estufa hasta que quede correctamente apoyada.



Asegúrese de que todas las unidades de la superficie estén apagadas antes de levantar la estufa.

Limpieza de la Cocina - Interior

El interior de su horno nuevo puede ser limpiado de forma manual o utilizando la función 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.

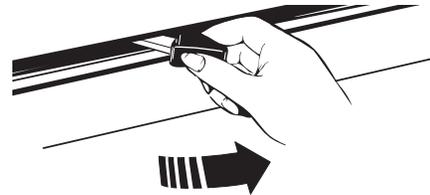
Modo de Limpieza Automática (en algunos modelos)

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, será necesario que trabaje la puerta del horno. 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. Cierre la puerta. Trabe la puerta.

NOTA: Nunca fuerce la traba. Si el horno está demasiado caliente, no podrá deslizar la traba. Deje que el horno se enfríe.

Presione la tecla **Self Clean (Limpieza Automática)** y se exhibirá un tiempo de limpieza automática por omisión. El tiempo de limpieza puede ser modificado en cualquier momento entre las 3:00 y las 5:00 horas, usando las teclas +/- para ingresar un tiempo diferente y presionando **Start (Iniciar)**. 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 presionar la tecla **Self Clean (Limpieza Automática)**. El horno se apagará de forma automática cuando el ciclo de limpieza automática sea completado. Una vez que el horno se haya enfriado, limpie cualquier ceniza que haya quedado en el horno.

Recomendamos ventilar su cocina con una ventana abierta o utilizando un ventilador o campana durante el primer ciclo de auto-limpieza.



La suciedad ubicada en el marco frontal de la cocina y fuera de la junta de la puerta deberá limpiarse a mano. Limpie estas áreas con agua caliente, esponjillas de lana de acero embebidas en jabón o limpiadores tales como Soft Scrub®. Enjuague bien con agua limpia y seque.

No limpie la junta. El material de fibra de vidrio de la junta de la puerta del horno no resiste productos abrasivos. Es esencial que la junta se mantenga intacta. Si usted nota que está desgastada, reemplácela.

Verifique que la tapa de la bombilla de luz del horno esté en su lugar y que la luz del horno esté apagada.

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.

Para Detener un Ciclo de Limpieza Automática

Presione **Cancel/Off (Cancelar/ Apagar)** y espere hasta que la luz de limpieza automática se apague. Espere hasta que el horno se haya enfriado por debajo de la temperatura de bloqueo para destrabar la puerta. No podrá abrir la puerta de inmediato, a menos que el horno se haya enfriado por debajo de la temperatura de bloqueo.

Estantes

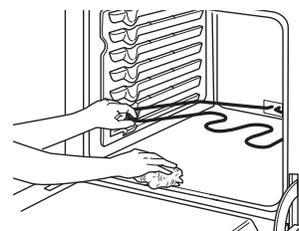
Todos los estantes se pueden lavar con agua caliente y jabón. Los estantes esmaltados (no brillosos) se pueden dejar en la cavidad durante el ciclo de limpieza automática.

Es posible que resulte más difícil deslizar los estantes, especialmente luego de la limpieza automática. Coloque aceite vegetal en una tela húmeda o toalla de papel y frote sobre los extremos izquierdo y derecho.

Elementos calentadores del horno

No limpie el elemento para hornear o el elemento para asar. Las suciedades se quemarán cuando se calienten los elementos.

Para limpiar el piso del horno, eleve suavemente el elemento a hornear. Limpie la base del horno con agua caliente y jabón.



Levante suavemente el elemento para hornear.

Mantenimiento

⚠ ADVERTENCIA

PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA O QUEMADURAS: Antes de reemplazar la bombilla del horno, desconecte la alimentación de energía al horno desde el panel principal de fusibles o del interruptor de circuitos. No hacerlo puede provocar una descarga eléctrica o una quemadura.

⚠ PRECAUCIÓN

BURN HAZARD: The glass cover and bulb should be removed when cool. Touching hot glass with bare hands or a damp cloth can cause burns.

Reemplazo de la bombilla del horno (en algunos modelos)

Para quitar la tapa:

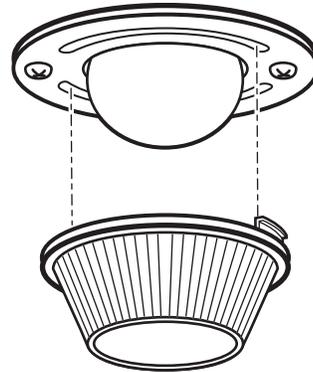
1. Dé a la tapa de vidrio un cuarto de giro en contra de las agujas del reloj hasta que las lengüetas de la tapa de vidrio limpien las ranuras de la ficha. Si usa guantes de látex tendrá un mejor agarre.
2. Retire la lámpara girando la misma en dirección contraria a las agujas del reloj.

Para volver a colocar la tapa:

1. Reemplace la lámpara por una para electrodoméstico de 40 watts. Inserte la lámpara y gire la misma en dirección de las agujas del reloj, hasta que quede ajustada.
2. 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.

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.

3. Vuelva a conectar el cable de electricidad del horno.



Mantenimiento (Continúa)

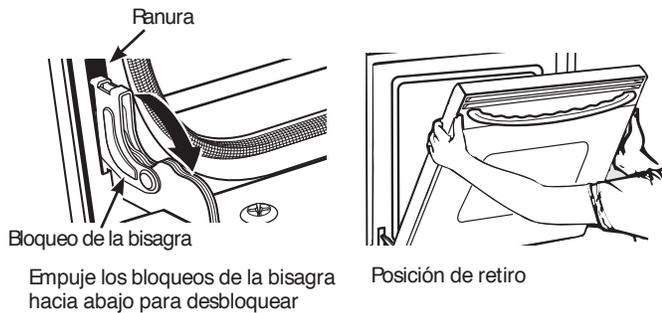
Puerta del Horno Desmontable

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

No levante la puerta usando la manija.

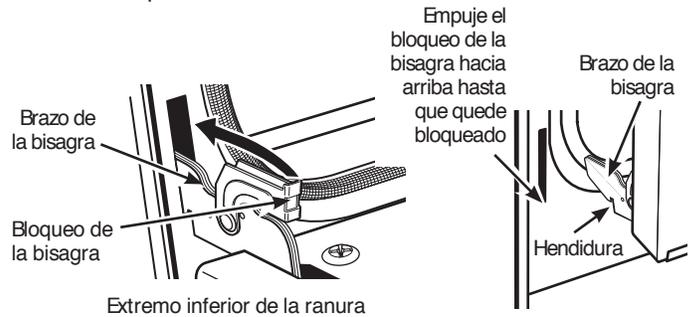
Para retirar la puerta:

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



Para reemplazar la puerta:

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



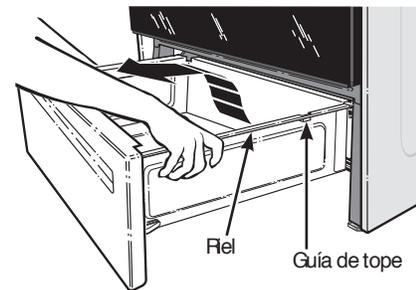
Remoción del cajón de almacenamiento (en algunos modelos)

Para quitar el cajón:

1. Tire del cajón hacia fuera hasta que se detenga.
2. Levante el frente del cajón hasta que las trabas salgan de las guías.
3. Retire el cajón.

Para volver a colocar el cajón:

1. Coloque los rieles del cajón en las guías.
2. Empuje el cajón hasta que se detenga.
3. Levante el frente del cajón y empuje hasta que las trabas superen las guías.
4. Baje el frente del cajón y empuje hacia abajo hasta que cierre.



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
Las unidades de superficie no mantienen un hervor constante o la cocción es lenta	Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados.	Use recipientes de base plana y que se ajusten al diámetro de la unidad de superficie elegida.
	En algunas regiones la energía (voltaje) puede ser baja.	Cubra el recipiente con una tapa hasta obtener el calor deseado.
Las unidades de la superficie con bobina no funcionan de forma correcta.	Las unidades de la superficie no están enchufadas de forma sólida.	Con los controles apagados, asegúrese de que la unidad de la superficie esté enchufada completamente en el receptáculo.
	La configuración de los controles de la unidad de la superficie es incorrecta.	Asegúrese de que el control correcto esté configurado para la unidad de la superficie que esté usando.
	Las cubetas de goteo no están configuradas de forma segura en la estufa.	Con el control apagado, asegúrese de que la cubeta de goteo se encuentre en el hueco de la estufa y que la abertura de la cubeta quede alineada con los receptáculos.
	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
Las unidades de superficie se encienden y apagan con mucha frecuencia	Se están utilizando recipientes de cocción inadecuados.	Use sólo recipientes de base plana para minimizar el encendido y apagado.
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. NOTA: Este ajuste afecta las temperaturas de Bake (Hornear) y Convection Bake (Hornear por Convección); 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.	Consulte 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.

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
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.
	El horno se encuentra en Sabbath Mode (Modo Sabático)	Verifique que el horno no esté en Sabbath Mode (Modo Sabático). Consulte la sección Funciones Especiales.
Sonido de "chisporroteo" o "traqueo"	Éste es el sonido de metal calentándose o enfriándose durante las funciones de cocción y limpieza..	Esto es normal.
¿Por qué la estufa hace un sonido de "clic" cuando uso el horno?	Su estufa fue diseñada para mantener un control más ajustado sobre la temperatura del horno.	Esto es normal.
El reloj y el temporizador no funcionan	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	El enchufe de la cocina no está introducido del todo en el tomacorriente.	Verifique que el enchufe eléctrico esté conectado a un tomacorriente con tensión y adecuada conexión a tierra.
	Los controles del horno están mal configurados.	Ver la sección Cómo usar el temporizador de cocina.
El cajón de almacenamiento no cierra	El cable de energía puede estar obstruyendo el cajón en la parte trasera inferior de la cocina.	Cambie la ubicación del cajón y del cable de energía. Ver las instrucciones de Remoción del cajón de almacenamiento en la sección Cuidado y limpieza de la cocina.
	El soporte de cajón trasero se encuentra sobre el riel de la guía.	Vuelva a colocar el cajón. Ver las instrucciones de Remoción del cajón de almacenamiento en la sección Cuidado y limpieza de la cocina.
La puerta del horno alineada.	La puerta no está bien	Dado que la puerta del horno es desmontable, a veces está torcida se desequilibra durante la instalación Para enderezar la puerta, presione hacia abajo sobre la esquina superior.

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

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

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

Problema	Causa Posible	Qué Hacer
A veces el horno tarda más en precalentarse a la misma temperatura	Utensilio o comida en el horno	El utensilio o la comida en el horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire estos artículos para reducir el tiempo de precalentamiento.
	Número de estantes en el horno	Agregar más estantes al horno hará que éste tarde más en precalentarse. Retire algunos estantes.
La pantalla destella	Corte de energía.	Reconfigure el reloj.
La pantalla no muestra "SF"	Los botones de control del horno no se presionaron correctamente.	Los botones Broil Hi/Lo (asar alto/bajo) y Bake (hornear) deben presionarse al mismo tiempo y sostenerse durante 3 segundos.
El control emite una señal después de ingresar un tiempo de cocción o de inicio	Olvidó ingresar un temperatura de horneado o un horario de limpieza.	Presione el botón Bake (hornear) y la temperatura deseada o el botón Self Clean (auto-limpieza) y el tiempo de limpieza deseado.
Resulta difícil deslizar las bandejas del horno	Las parrillas de color plateado brillante se limpiaron en un ciclo de auto limpieza.	Aplique una pequeña cantidad de aceite vegetal en una toalla de papel y frote los bordes de las bandejas del horno. No rocíe con Pam® u otro lubricante en spray.
El cajón no se desliza bien o hay que tirar de él	El cajón no está bien alineado.	Extienda el cajón por completo y presiónelo hasta el fondo. Ver la sección Cuidado y limpieza de la cocina.
	El cajón está muy cargado o la carga no está equilibrada.	Reduzca el peso. Redistribuya el contenido del cajón.
Emisión de vapor desde la ventilación	Cuando se utilizan los hornos, es normal ver una emisión de vapor de la ventilación del horno. A medida que el número de bandejas o la cantidad de alimentos a cocinar se incrementa, la cantidad de vapor visible se elevará.	Esto es normal.
No funcionan el cajón calentador	El fusible puede haberse quemado o el interruptor de circuitos puede haber saltado.	Cambie el fusible o vuelva a configurar el interruptor de circuitos.
	Los controles están mal configurados.	Ver la sección Cómo usar el cajón calentador.
Condensación excesiva en el cajón	Líquido en el cajón	Quite el líquido.
	Alimentos sin cubrir.	Cubra los alimentos con una tapa o con papel de aluminio.
	La configuración de temperatura está muy alta.	Reduzca la configuración de la temperatura.
Los alimentos se secan en el cajón calentador	La humedad se escapa.	Cubra los alimentos con una tapa o con papel de aluminio.
	El cajón no está totalmente cerrado.	Presione el cajón hacia adentro hasta que el sujetador enganche.
Quedan restos de agua en la puerta del horno luego del Ciclo de Limpieza al Vapor.	Esto es normal.	Retire el agua restante con una esponja o tela seca.
El horno no realiza la limpieza al vapor.	En la pantalla titila la palabra HOT (Caliente) .	Espere a que la cocina se enfríe a temperatura ambiente y reinicie los controles.
	Controles del horno configurados de forma incorrecta.	Consulte la sección Uso de Limpieza al Vapor.
	La puerta del horno no está cerrada ni en la posición bloqueada.	Asegúrese de cerrar la puerta. Para los modelos con traba, asegúrese de mover la manija de la traba de la puerta totalmente hacia la derecha.