



home
collection™

convection oven with rotisserie

Owner's Manual

Lot No. 2147



Model CKCOV900

COOKS

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Para utilizar un electrodoméstico siempre se deben tomar las siguientes precauciones básicas:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies calientes. Utilice las asas o manijas.
3. Para evitar descargas eléctricas, no sumerja el cable, el enchufe o la unidad principal en agua u otros líquidos.
4. Vigile atentamente el electrodoméstico si éste es utilizado por niños o cerca de ellos.
5. Desenchufe el aparato del tomacorriente cuando no lo utilice y antes de limpiarlo. Deje que se enfríe antes de montar o desmontar partes.
6. No haga funcionar el electrodoméstico con el cable o el enchufe dañado, o si funciona mal o ha sufrido desperfectos. Llame al Servicio de Asistencia para que lo revisen, reparen o ajusten debidamente.
7. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede causar lesiones.
8. No utilice el electrodoméstico al aire libre.
9. No deje que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador o que entre en contacto con superficies calientes.
10. No sitúe el aparato cerca de hornallas, quemadores eléctricos u hornos calientes.
11. Preste la máxima atención al desplazar electrodomésticos que contengan aceite u otros líquidos calientes.
12. Para desconectar, pulse el botón de START/STOP de modo que la luz de ON/OFF se apague. Saque entonces el enchufe del tomacorriente.
13. No destine el aparato a usos no previstos.
14. Nunca introduzca alimentos de tamaño desproporcionado ni utensilios metálicos en un horno tostador, pueden provocar incendios o sacudidas eléctricas.
15. Pueden producirse incendios si el tostador encendido está cubierto o en contacto con materiales inflamables como cortinas, paños, etc. No deje nada apoyado sobre el aparato en marcha.
16. No limpie el tostador con esponjillas metálicas. Cualquier viruta metálica podría dar origen a sacudidas eléctricas en contacto con los componentes eléctricos.
17. Hay que tener el máximo cuidado cuando se usen recipientes que no sean de metal o de cristal.
18. En el interior del horno apagado sólo deben guardarse los accesorios recomendados por el fabricante, y ningún otro elemento.
19. Los siguientes materiales no deben introducirse en el horno: papel, cartón, plástico, etc.
20. No cubra la bandeja de migas ni ninguna otra parte del horno con hojas metálicas. El horno se sobrecalentaría.
21. Ponga la máxima atención al quitar la bandeja o trabajar con grasa caliente.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

ESTE ELECTRODOMÉSTICO ES PARA USO DOMÉSTICO ÚNICAMENTE.

OTRAS PRECAUCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

¡PRECAUCIÓN! SUPERFICIES CALIENTES: Este aparato genera calor y vapor durante su uso. Es necesario tomar las medidas oportunas para prevenir los riesgos de quemaduras, incendios y otras posibles lesiones y daños a personas y cosas.

1. La persona que no haya leído y entendido todas las instrucciones de funcionamiento y seguridad, no está capacitada para utilizar este aparato. Todos los usuarios de este aparato deben leer y entender las Instrucciones de uso y mantenimiento antes de usar el aparato o limpiarlo.
2. En caso de caída o inmersión accidental en agua, desenchúfelo inmediatamente. ¡No meta las manos en el agua!
3. Cuando use este aparato, deje espacio suficiente para la circulación del aire por encima y alrededor del mismo. No use este aparato en contacto o cerca de materiales inflamables, como cortinas, revestimientos de paredes, prendas de vestir, servilletas, etc.
4. Para reducir el peligro de incendio, nunca deje el aparato sin vigilancia durante el uso.
5. Si el aparato comenzara a funcionar mal durante el uso, pulse inmediatamente el botón de START/STOP y desenchúfelo. No use ni intente reparar usted mismo el aparato que no funciona bien.
6. El cable de este aparato debe enchufarse únicamente en un tomacorriente de 120 VCA.
7. No use el aparato en posición inestable.
8. Para reducir el riesgo de quemaduras u otras lesiones, no toque las superficies calientes. Se recomienda usar manoplas o guantes protectores, así como utensilios de mango largo. Utilice el extractor del espetón de asar para quitar el grupo del interior del asador.
9. Para reducir el riesgo de lesiones a personas o cosas, desenchufe el aparato antes de introducir alimentos. Mantenga siempre el aparato desenchufado del tomacorriente cuando no lo use.
10. No trate de despegar la comida o limpiar el asador mientras está enchufado o todavía caliente.

ENCHUFE POLARIZADO

Este electrodoméstico tiene un enchufe polarizado (una hoja es más ancha que la otra). Para reducir el riesgo de descarga eléctrica, el enchufe permite la conexión a un tomacorriente polarizado de una única manera. Si el enchufe no entra correctamente, pruebe invirtiendo la posición. Si tampoco entra en esa posición, llame a un electricista calificado. No intente modificar el enchufe de ninguna manera.

CABLE CORTO

El electrodoméstico se suministra con un cable de alimentación eléctrica corto para reducir los riesgos de enredo o tropiezo. No utilice cables alargadores con este producto.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA

Si el circuito eléctrico está sobrecargado con otros aparatos, su electrodoméstico podría no funcionar correctamente. Debe tener a disposición un circuito eléctrico no en común con otros electrodomésticos.

PLASTIFICANTES: ADVERTENCIA

ATENCIÓN: Para impedir la migración de plastificantes del acabado de la superficie del mostrador, la mesa o el mueble de que se trate, interponga un salvamanteles o una esterilla NO PLÁSTICA entre el aparato y la superficie sobre la que se posa.

Caso contrario, el acabado podría adquirir un tono oscuro. Pueden aparecer manchas o defectos permanentes.

INTRODUCCIÓN

Los hornos de convección hacen circular aire caliente continuamente en el interior del horno para mantener la temperatura uniforme en torno al producto que se cocina. Este flujo suave y constante de aire retiene los jugos, promueve el tostado y puede acortar el tiempo de cocción sin necesidad de girar y bañar en jugo. Su horno de convección puede TOSTAR, HORNEAR, COCER A FUEGO LENTO, ASAR, GRATINAR, ASADOR, DESCONGELAR, MANTENER CALIENTE y DESHIDRATAR. El horno cuenta con un recorte especial para dar cabida a una pizza de 30 cm.

CONOZCA SU HORNO DE CONVECCIÓN CON ASADOR

LOS DETALLES DEL PRODUCTO PUEDEN VARIAR
CON RESPECTO A LA ILUSTRACIÓN

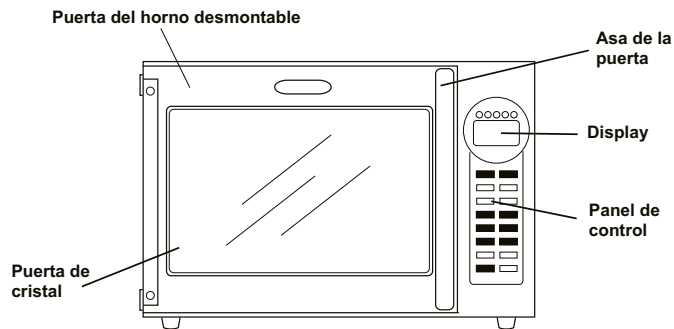


Figura 1

ACCESORIOS DEI HORNO DE CONVECCIÓN

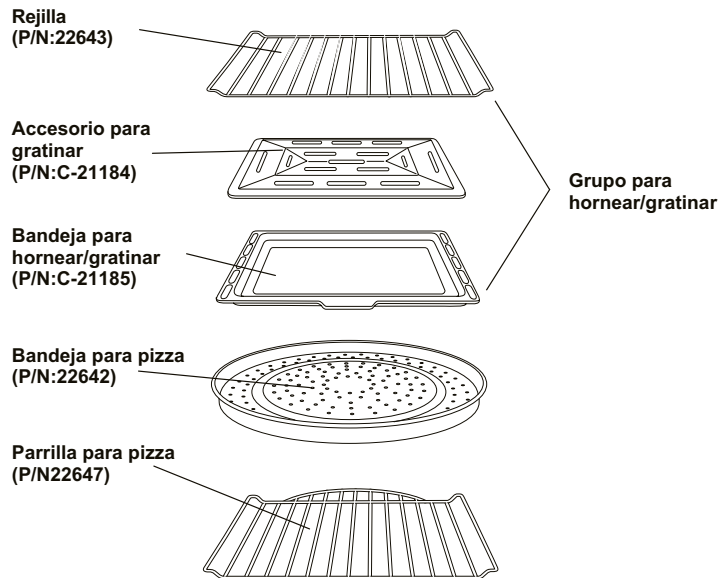
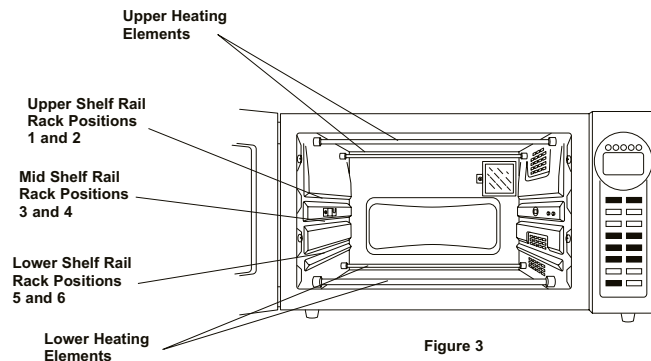


Figura 2

GUÍAS DE LAS BANDEJAS DEL HORNO DE CONVECCIÓN Y POSICIÓN DE LAS PARRILLAS



REJILLAS Y POSICIÓN DE LAS PARRILLAS

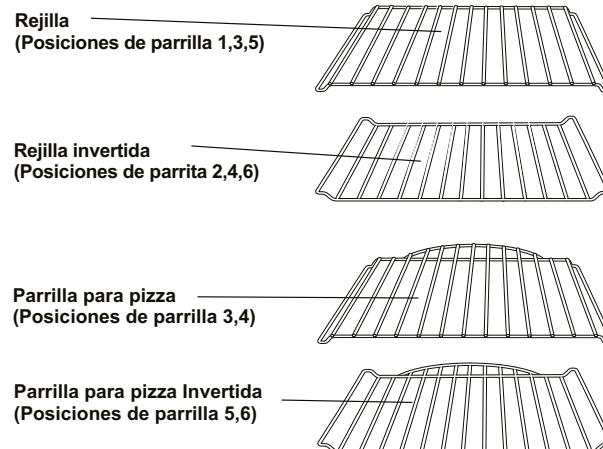


Figure 4

PANEL DE CONTROL

El horno tiene 6 funciones/botones preestablecidos: TOSTAR, HORNEAR, GRATINAR, DESCONGELAR, MANTENER CALIENTE y ASADOR.

El ventilador de convección está ENCENDIDO (ON) en todas las funciones excepto en TOSTAR

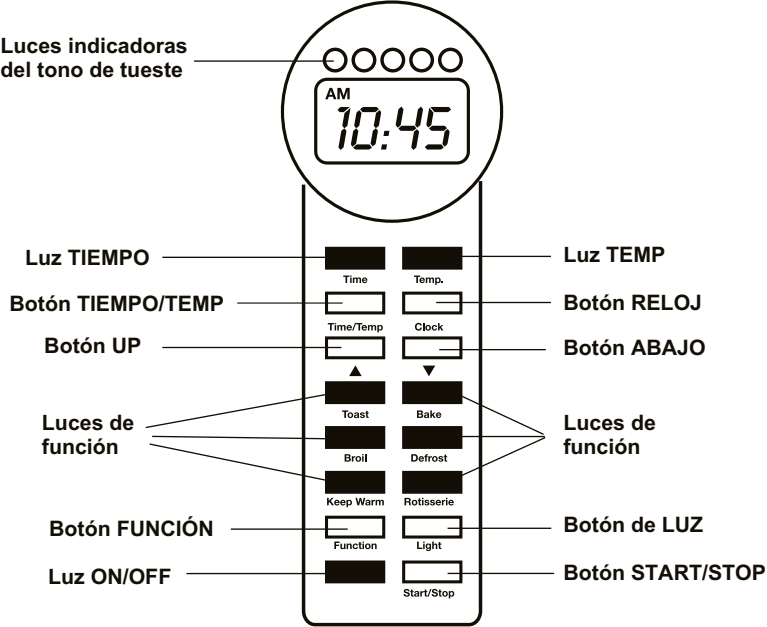


Figure 5

DISPLAY

Indica la hora del día, la función y la cantidad de tiempo restante para completar la función. Cuando se pulsar el botón TIEMPO/TEMP, se visualizan los preajustes de temperatura. Los cambios que se hagan, aparecerán en la ventana.

TOSTAR

Pulse el botón FUNCIÓN para seleccionar la función TOSTAR. Una vez hecha la selección, se encenderá la luz TOSTAR y el horno adoptará la luz indicadora de color de tueste predefinida, es decir, la luz central, que indica un tueste medio.

HORNEAR

Pulse el botón FUNCIÓN para seleccionar la función HORNEAR. Una vez hecha la selección, se encenderá la luz HORNEAR.

GRATINAR

Pulse el botón FUNCIÓN para seleccionar la función GRATINAR. Una vez hecha la selección, se encenderá la luz GRATINAR.

DESCONGELAR

Pulse el botón FUNCIÓN para seleccionar la función DESCONGELAR. Una vez hecha la selección, se encenderá la luz DESCONGELAR.

MANTENER CALIENTE

Pulse el botón FUNCIÓN para seleccionar la función MANTENER CALIENTE. Una vez hecha la selección, se encenderá la luz MANTENER CALIENTE.

ASADOR

Pulse el botón FUNCIÓN para seleccionar la función ASADOR. Una vez hecha la selección, se encenderá la luz ASADOR.

TIEMPO / TEMPERATURA / FLECHAS DE COLOR DE TUESTE

▲▼ Pulse para ajustar el TIEMPO / TEMPERATURA de cocción.

(Sugerencia: La FLECHA abajo, si se mantiene pulsada, permite cambiar el tiempo rápidamente hacia delante ▲ o hacia atrás ▼).

TIEMPO / TEMP

Pulse para conmutar entre la programación de TIEMPO y TEMPERATURA. Pulse para programar el tiempo de las funciones TOSTAR, HORNEAR, GRATINAR, DESCONGELAR, MANTENER CALIENTE y ASADOR. Úselo para cambiar la temperatura de las funciones HORNEAR, DESCONGELAR, MANTENER CALIENTE o ASADOR.

RELOJ

Pulse para programar la hora del reloj. En el ángulo superior izquierdo del display aparecerán AM y PM.

LUZ

Pulse el botón LUZ para encender o apagar la luz interna del horno. Para sustituir la luz del horno, vea la página 58

START/STOP

Después de seleccionar la FUNCIÓN, TEMPERATURA (si es necesario) y TIEMPO (si es necesario), pulse para poner en marcha (START) la función. Mantenga pulsado el botón START/STOP para anular una función y apagar el horno de convección.

INSTRUCCIONES DE USO

ANTES DEL PRIMER USO

1. Lea atentamente todas las instrucciones de este manual.
2. Desempaquete cuidadosamente su horno de convección y retire todo el material de embalaje.
3. Ponga el horno de convección en una superficie plana, como una mesa o un mostrador. Asegúrese de dejar a los lados, por detrás y por encima del horno de convección al menos 12 cm. de separación con respecto a las paredes, muebles u objetos que pueda haber sobre el mostrador o la mesa.
4. Quite todos los adhesivos del horno de convección, excepto la etiqueta de calificación situada en la trasera.
5. Saque del horno los accesorios: Rejilla, accesorio para gratinar, bandeja para hornear/gratinar, bandeja para pizza, parrilla para pizza y accesorios del asador: (horquillas de asar, espetón, extractor del espetón, bandeja de goteo) y lávelos en agua caliente jabonosa. Enjuague y seque cuidadosamente antes de colocarlos de nuevo en el horno de convección.
6. Quite el polvo que pueda haberse acumulado durante el empaquetado. Para ello basta con limpiar el exterior del horno de convección con un paño limpio y seco.
7. No utilice limpiadores abrasivos.
8. No introduzca el cable o el enchufe del horno de convección en agua.
9. Cuando esté listo para usar el horno de convección, enchufe el cable en un tomacorriente de 120 VCA.
10. Para eliminar cualquier sustancia o aceite que pueda haber sido usada para el empaquetado y envío, programe el horno en HORNEAR a 230° C durante 15 minutos, siguiendo las instrucciones de este Manual de uso y mantenimiento. Podría notarse un cierto olor y una pequeña cantidad de humo. Es normal.
11. Para evitar rallados, migración del plastificante o decoloración, no deje ningún objeto sobre el horno de convección durante su funcionamiento.

ATENCIÓN: Las superficies del aparato estarán calientes durante y después del uso.

ATENCIÓN: Póngase siempre manoplas protectoras aislantes cuando toque el horno de convección caliente, o platos y comida calientes, o cuando meta o saque la rejilla.

POSICIÓN DE LAS PARRILLAS

REJILLA, ACCESORIO PARA GRATINAR, BANDEJA PARA HORNEAR/GRATINAR, BANDEJA PARA PIZZA Y PARRILLA PARA PIZZA

Para obtener los mejores resultados use la bandeja de hornear/gratinar para HORNEAR, DESCONGELAR, TOSTAR POR ENCIMA, MANTENER CALIENTE y para evitar tener que limpiar salpicaduras. La Figura 4 de la página 34 muestra todas las posiciones de la rejilla.

Para **TOSTAR**, ponga el pan directamente en la rejilla. Colóquela en la posición 5.

Para **HORNEAR**, puede usar la bandeja de Hornear/Gratinar o la rejilla, utilizando su propia bandeja o cacerola. Colóquela en las posiciones 3 ó 4 a no ser que necesite más altura. En ese caso, colóquela en las posiciones 5 ó 6.

Para **HORNEAR/COCINAR A FUEGO LENTO**, use la rejilla con su propia bandeja o cacerola. Colóquela en las posiciones 3 ó 4 a no ser que necesite más altura. En ese caso, colóquela en las posiciones 5 ó 6. Para **GRATINAR** deberá usar la bandeja de hornear/gratinar, el accesorio para gratinar y la rejilla. Colóquela en las posiciones 2, 3 ó 4, según el grosor. La comida debe quedar a unos 4-5 cm. de los elementos superiores.

Para **HORNEAR/ASAR** deberá usar la bandeja de hornear/gratinar, el accesorio para gratinar o la rejilla con su propia bandeja o cacerola. Colóquela en las posiciones 5 ó 6.

Para **DESCONGELAR**, puede usar la bandeja de hornear/gratinar o una bandeja/cacerola propia. Coloque la bandeja directamente sobre la rejilla. Colóquela en las posiciones 3 Ó 4 a no ser que necesite más altura. En ese caso, colóquela en las posiciones 5 ó 6.

La bandeja para **PIZZA**, colóquela directamente en la parrilla para pizza. Para obtener los mejores resultados de cocción, colóquela en las posiciones 4 ó 5.

Consulte la página 50 para más información sobre el **ASADOR**.

PUESTA DEL RELOJ EN HORA

1. Enchufe la unidad en un tomacorriente de 120 VCA. Se encenderán las luces de TIEMPO y TOSTAR; en el display se visualizará 9:20.
2. Pulse el botón RELOJ ; el display visualizará 10:00. Los DOS PUNTOS (:) parpadearán. Pulse de nuevo el botón RELOJ; comenzará a parpadear el "10" (HORA). Pulse las FLECHAS ▲ Arriba o ▼ Abajo hasta que el display muestre la HORA correcta, indicando AM o PM.
3. Pulse el botón RELOJ; comenzará a parpadear el "00" (MINUTOS). Pulse las FLECHAS ▲ Arriba o ▼ Abajo hasta que el display muestre los MINUTOS correctos.
4. Pulse el botón RELOJ. Los DOS PUNTOS (:) parpadearán. Ahora el reloj está en hora.

FUNCIONES DEL HORNO DE CONVECCIÓN

PROGRAMACIÓN DE LA FUNCIÓN TOSTAR

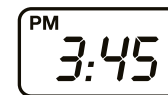
Su horno de convección admite hasta 6 rebanadas de pan para tostar. La función TOSTAR también se puede usar para dorar la superficie de los alimentos.

1. Enchufe la unidad en un tomacorriente de 120 V. Cierre la puerta de cristal.

NOTA: La primera vez que enchufa el horno de convección, la función predefinida es TOSTAR. Se encenderán las luces de TIEMPO y TOSTAR; en el display se visualizará 9:20.

2. Pulse el botón FUNCIÓN hasta que se encienda la luz TOSTAR y se efectúe la selección. Pulse el botón TIEMPO/TEMP hasta que se encienda la luz TIEMPO; el display visualizará 9:20: entre las luces indicadoras del color de tueste se encenderá la luz central que indica tueste medio.
3. Hay 5 colores/tiempos de tueste predefinidos: Para cambiar el color/tiempo en la función TOSTAR, pulse la ▲ FLECHA Arriba si desea un tueste más oscuro (el tiempo en el display pasará del tueste medio 9:20 a 11:00, el tueste más oscuro) o pulse la FLECHA ▼ Abajo si desea un color más claro (el tiempo en el display pasará de 9:20 a 8:00, el tueste más claro).

NOTA: Si pulsar de nuevo el botón TIEMPO/TEMP, la luz TEMP se encenderá y el display visualizará 230°C. Con la función TOSTAR, no se puede cambiar la temperatura.



Luces indicadoras
del tono de tueste

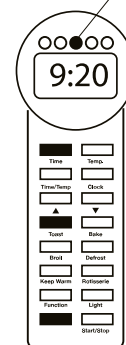


Figura 6
Luces de TOSTAR en
el panel de control

4. Abra la puerta de cristal y ponga el pan o el producto que desee tostar en la rejilla, posiciones 4 ó 5.
5. Cierre la puerta de cristal.
6. Pulse el botón START/STOP. Se encenderá la luz ON/OFF y el horno comenzará a tostar. El display visualizará el tiempo necesario para el color de tueste deseado y comenzará la cuenta atrás.
7. En la parte interna de la puerta de cristal puede formarse condensación, que se evaporará durante el tostado.
NOTA: Los tuestes sucesivos llevarán menos tiempo, debido a que el interior del horno de convección ya estará caliente. Si no se cambia el ajuste del control del tono de tueste, se mantendrá el mismo color. Sólo es necesario ajustar el tono si quiere tuestes más claros o más oscuros.
8. Una vez completado el tiempo, el display visualizará el tiempo necesario para otra operación de tueste con el mismo color; el horno de convección emitirá un bip cinco veces y la luz ON/OFF se apagará, como señal de que la función TOSTAR se ha llevado a efecto.
9. Póngase unas manoplas de horno, tire con cuidado de la rejilla y retire las tostadas o los productos sometidos al proceso de tueste.
10. Pulse el botón RELOJ y el display volverá a mostrar la hora actual.
11. Desenchufe el horno y déjelo enfriar antes de limpiarlo. Consulte las Instrucciones de mantenimiento para el usuario Desenchufe el horno cuando no lo use.
NOTA: Para cambiar el color/tiempo de tueste durante el proceso TOSTAR, deberá repetir toda la secuencia de programación desde el comienzo. Pulse el botón START/STOP y restablezca la programación.

SUGERENCIAS PARA TOSTAR

- Siga las indicaciones de tueste del producto.
- Los bagel, los muffin y otros panes pesados congelados requieren un tono de tueste más oscuro (más tiempo).

PROGRAMACIÓN DE LA FUNCIÓN HORNEAR

1. Enchufe la unidad en un tomacorriente de 120 V. Cierre la puerta de cristal.
2. Pulse el botón FUNCIÓN. Cuando se encienda la luz HORNEAR, se ha efectuado la selección. Pulse el botón TIEMPO/TEMP hasta que se encienda la luz TEMP y el display visualice 230°C.

3. Pulse la FLECHA ▲ Arriba para aumentar la temperatura de HORNEAR (hasta 230°C) 4 grados de cada vez. Pulse la FLECHA ▼ Abajo para disminuir la temperatura de HORNEAR (hasta 230°C) 4 grados de cada vez.
4. Pulse el botón TIEMPO/TEMP hasta que se encienda la luz TEMP; el display visualizará 0:30 (30 MINUTOS).
5. Para precalentar el horno, cambie el tiempo de HORNEAR a 0:10 minutos pulsando la FLECHA ▼ Abajo.
6. Pulse el botón START/STOP. Se encenderá la luz ON/OFF y el horno comenzará el PRECALENTADO. El display visualizará el tiempo de PRECALENTADO y comenzará la cuenta atrás.
7. Una vez completado el tiempo, el display visualizará 0:30 (30 MINUTOS), el tiempo predefinido; el horno de convección emitirá un bip cinco veces y la luz ON/OFF se apagará, como señal de que la función PRECALENTADO se ha llevado a efecto.
8. Para programar el horno para HORNEAR, una vez precalentado, repita los pasos del 2 al 4 programando la FUNCIÓN, TEMPERATURA y TIEMPO según las instrucciones del paquete. Hecho eso, pase al punto 9.
9. Pulse el botón START/STOP. Se encenderá la luz ON/OFF y el horno comenzará a HORNEAR. El display visualizará el tiempo de HORNEAR y comenzará la cuenta atrás.
NOTA: Algunos alimentos se cocinan antes cuando se hornean con sistema de convección. Controle 5-10 minutos antes de que se complete el tiempo de horneado indicado. Continúe horneando si es necesario.
10. Una vez completado el tiempo, el display visualizará 0:30 (30 MINUTOS), el tiempo predefinido; el horno de convección emitirá un bip cinco veces y la luz ON/OFF se apagará, como señal de que la función HORNEAR se ha llevado a efecto.
11. Póngase unas manoplas de horno, tire con cuidado de la rejilla y retire el alimento cocinado.
12. Pulse el botón RELOJ y el display volverá a mostrar la hora actual.
13. Desenchufe el horno y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo. Consulte las Instrucciones de mantenimiento para el usuario. Desenchufe el horno cuando no lo use.

NOTA: Para cambiar el TIEMPO o la TEMPERATURA durante el proceso de HORNEAR, deberá repetir toda la secuencia de programación desde el comienzo. Pulse el botón START/STOP y restablezca la programación.

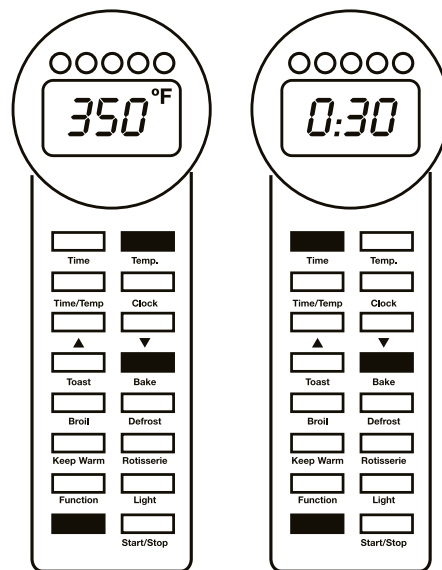


Figura 7
Luces de HORNEAR del panel de control

PROGRAMACIÓN DE LA FUNCIÓN HORNEAR/COCER A FUEGO LENTO

1. Enchufe la unidad en un tomacorriente de 120 V. Cierre la puerta de cristal.
2. Pulse el botón FUNCIÓN. Cuando se enciende la luz HORNEAR, se ha efectuado la selección. Pulse el botón TIEMPO/TEMP hasta que se encienda la luz TEMP y el display visualice 175°C.
3. Pulse la FLECHA ▼ Abajo para bajar la temperatura de COCER A FUEGO LENTO; la temperatura de COCER A FUEGO LENTO más común son 175°C.
4. Pulse el botón TIEMPO/TEMP hasta que se encienda la luz TEMP; el display visualizará 0:30 (30 MINUTOS).
5. Pulse la FLECHA ▲ Arriba para aumentar el tiempo de HORNEAR (hasta 4:00 horas) o la FLECHA ▼ Abajo para acortarlo.
6. Abra la puerta de cristal y centre cuidadosamente el plato de hornear directamente sobre la bandeja de hornear/gratinar o sobre la rejilla en el centro del horno. Cierre la puerta.
7. Pulse el botón START/STOP. Se encenderá la luz ON/OFF y el horno comenzará a HORNEAR/COCER A FUEGO LENTO. El display visualizará el tiempo de HORNEAR y comenzará la cuenta atrás.
8. Algunos alimentos se cocinan antes cuando se hornean con sistema de convección. Controle 5 ó 10 minutos antes de que se complete el tiempo de horneado indicado. Continúe horneando si es necesario.

NOTA: No abra la puerta durante las 2 primeras horas de COCER A FUEGO LENTO.

9. Una vez completado el tiempo, el display visualizará 0:30 (30 MINUTOS), el tiempo predefinido; el horno de convección emitirá un bip cinco veces y la luz ON/OFF se apagará, como señal de que la función HORNEAR se ha llevado a efecto.
 10. Póngase unas manoplas de horno, tire con cuidado de la rejilla o de la bandeja de hornear/gratinar y retire el alimento cocinado.
 11. Pulse el botón RELOJ y el display volverá a mostrar la hora actual.
 12. Desenchufe el horno y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo. Consulte las Instrucciones de mantenimiento para el usuario Desenchufe el horno cuando no lo use.
- NOTA: Para cambiar el tiempo o la temperatura durante el proceso de HORNEAR/COCER A FUEGO LENTO, deberá repetir toda la secuencia de programación desde el comienzo. Pulse el botón START/STOP y reestablezca la programación.**

SUGERENCIAS PARA COCER A FUEGO LENTO

Las siguientes indicaciones son válidas para recetas preparadas con la función COCER A FUEGO LENTO

- Todos los platos a hornear deben estar cubiertos. Puede usarse papel de aluminio con los bordes cerrados contra el borde la bandeja.
- Se recomienda usar recipientes de cristal para hornos o de cerámica.

- No deben usarse bandejas de papel de aluminio o bandejas y cacerolas de hierro fundido, lata u otros materiales oxidables.
- Pueden cocerse simultáneamente platos distintos, sin que sus sabores se mezclen. Seleccione alimentos con tiempos de cocción iguales.
- La leche, la nata y la nata agria pueden cortarse. Es mejor añadirlas durante la última hora de cocción. Si una receta especifica uno de estos ingredientes como único líquido de cocción, pruebe a sustituirlo con leche evaporada, agua o caldo concentrado, como crema de champiñones o caldo de pollo.
- La cocción lenta realza el sabor de las especias y de la sal. Le aconsejamos sazonar menos sus recetas.
- Los spaghetti y la pasta precocinados deben añadirse en la última hora de cocción lenta.

PROGRAMACIÓN DE LA FUNCIÓN HORNEAR/ASAR

1. Enchufe la unidad en un tomacorriente de 120 V. Cierre la puerta de cristal.
2. Pulse el botón FUNCIÓN. Cuando se encienda la luz HORNEAR, se ha efectuado la selección. Pulse el botón TIEMPO/TEMP hasta que se encienda la luz TEMP y el display visualice 175°C.
3. Pulse la FLECHA ▲ Arriba para aumentar la temperatura de HORNEAR (hasta 230°C) o la FLECHA ▼ Abajo para acortarla (hasta 38°C). En la tabla de asado de la siguiente página podrá ver las temperaturas de cocción aconsejadas.
4. Pulse el botón TIEMPO/TEMP hasta que se encienda la luz TEMP; el display visualizará 0:30 (30 MINUTOS).
5. Pulse la FLECHA ▲ Arriba para aumentar el tiempo de HORNEAR (hasta 4:00 horas) o la FLECHA ▼ Abajo para acortarlo.
6. Abra la puerta de cristal y centre cuidadosamente el plato de hornear directamente sobre la bandeja de hornear/gratinar o sobre la rejilla en el centro del horno. Cierre la puerta.
7. Pulse el botón START/STOP. Se encenderá la luz ON/OFF y el horno comenzará a HORNEAR. El display visualizará el tiempo de HORNEAR y comenzará la cuenta atrás.
8. Algunos alimentos se cocinan antes cuando se hornean con sistema de convección. Controle 5 ó 10 minutos antes de que se complete el tiempo de horneado indicado. Continúe horneando si es necesario.
9. Una vez completado el tiempo, el display visualizará 0:30 (30 MINUTOS), el tiempo predefinido; el horno de convección emitirá un bip cinco veces y la luz ON/OFF se apagará, como señal de que la función HORNEAR se ha llevado a efecto.
10. Póngase unas manoplas de horno, tire con cuidado de la rejilla y retire el alimento cocinado.
11. Pulse el botón RELOJ y el display volverá a mostrar la hora actual.
12. Desenchufe el horno y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo. Consulte las Instrucciones de mantenimiento para el usuario. Desenchufe el horno cuando no lo use.

NOTA: Para cambiar el TIEMPO o la TEMPERATURA durante el proceso de HORNEAR, deberá repetir toda la secuencia de programación desde el comienzo. Pulse el botón START/STOP y reestablezca la programación.

TABLA DE TEMPERATURAS INTERNAS PARA ASAR

CORTE	TEMPERATURA INTERNA
Vacuno	63°C Poco hecha 72°C Medio 77°C Bien hecha
Pernil de cerdo Jamón precocido	72°C 60°C
Cordero	71°F Medio 77°C Bien hecho
Cerdo	71°C Medio 77°C Bien hecho
Pavo o pollo, entero	83°F
Pavo o pollo, pechuga	77°C

TEMPERATURAS RECOMENDADAS POR EL USDA

El Ministerio de agricultura de los Estados Unidos recomienda cocinar carne y aves conforme a las siguientes temperaturas internas, para garantizar que desaparezcan todas las bacterias nocivas. Los pavos y pollos de corral deben cocinarse a una temperatura interna de 74°C, mientras que el vacuno, adulto, la ternera, corderos y cerdos deben cocinarse a una temperatura interna de 71°C en el caso de carnes blancas y 77°C las carnes rojas. La carne de ganso y de pato debe cocinarse a una temperatura interna de 77°C. La carne fresca de vacuno adulto, ternera y cordero, debe cocinarse con una temperatura interna mínima de 63°C. Al recalentar carnes y pollería, deben cocinarse también a una temperatura de 74°C.

SUGERENCIAS PARA TOSTAR

- Debe usarse siempre un termómetro para carne puesto en el centro de la pieza para asegurarse de que la carne esté hecha según se desea.
- El asado se recomienda para cortes grandes y tiernos de carne y pollo. El sabor y el aroma durante la cocción se realzan si se sazona antes de cocinar.
- Una capa de grasa en la parte superior de asado facilita el tostado y proporciona un jugo de baño natural.
- Si se asan carnes con alto contenido en grasa, la bandeja de hornear/gratinar puede llenarse de grasa antes de que se termine la cocción. Si así ocurriese, póngase unas manoplas de horno, quite con cuidado la bandeja de hornear/gratinar y vacíela. Méta la de nuevo en el horno para seguir asando.

PREPARAR PIZZA EN UN HORNO DE CONVECCIÓN

El horno de convección ha sido especialmente diseñado para dar cabida a pizzas de 30 cm.

1. Enchufe la unidad en un tomacorriente de 120 V. Quite todas las parrillas y bandejas del horno. Cierre la puerta de cristal.
2. Pulse el botón FUNCIÓN. Cuando se encienda la luz HORNEAR, se ha efectuado la selección. Pulse el botón TIEMPO/TEMP hasta que se encienda la luz TEMP y el display visualice 175°C.
3. Pulse las FLECHAS ▲ Arriba o ▼ Abajo y programe la temperatura de HORNEAR sugerida en la caja de la pizza.
4. Pulse el botón TIEMPO/TEMP hasta que se encienda la luz TEMP; el display visualizará 0:30 (30 MINUTOS).
5. Pulse la FLECHA ▼ Abajo y programe un tiempo :10 para que el horno se precaliente durante 10 minutos. Pulse el botón START/STOP. Se encenderá la luz ON/OFF y el horno comenzará a HORNEAR. El display visualizará el tiempo de HORNEAR y comenzará la cuenta atrás. El horno se apagará una vez pasados los 10 minutos, y estará listo para cocinar la pizza.
6. Ponga la pizza directamente en la parrilla para pizza o, si viene en bandeja para pizza, coloque la bandeja sobre la parrilla. Cierre la puerta de cristal.
7. Siguiendo las instrucciones dadas en la sección PROGRAMACIÓN DE LA FUNCIÓN HORNEAR de este manual, programe primero la temperatura y seguidamente el tiempo, como se indica en la caja de la pizza.
8. Pulse el botón START/STOP. Se encenderá la luz ON/OFF y el horno comenzará a HORNEAR. El display visualizará el tiempo de HORNEAR y comenzará la cuenta atrás.
9. Una vez completado el tiempo, el display visualizará 0:30 (30 MINUTOS), el tiempo predefinido; el horno de convección emitirá un bip cinco veces y la luz ON/OFF se apagará, como señal de que la función HORNEAR se ha llevado a efecto.
10. Cuando la cocción de la pizza se haya completado, póngase unas manoplas de horno y saque con cuidado la bandeja y/o la parrilla con la pizza.
11. Pulse el botón RELOJ y el display volverá a mostrar la hora actual.
12. Desenchufe el horno y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo. Consulte las Instrucciones de mantenimiento para el usuario Desenchufe el horno cuando no lo use.

NOTA: Para cambiar el tiempo o la temperatura durante el proceso de HORNEAR, deberá repetir toda la secuencia de programación desde el comienzo. Pulse el botón START/STOP y reestablezca la programación.

PROGRAMACIÓN DE LA FUNCIÓN GRATINAR

1. Enchufe la unidad en un tomacorriente de 120 V. Cierre la puerta de cristal.
2. Pulse el botón FUNCIÓN. Cuando se encienda la luz GRATINAR, se ha efectuado la selección. Pulse el botón TIEMPO/TEMP hasta que se encienda la luz TEMP y el display visualice 175°C.
3. La temperatura para GRATINAR es fija y no se puede cambiar.
4. Pulse el botón TIEMPO/TEMP hasta que se encienda la luz TEMP; el display visualizará 0:30 (30 MINUTOS).
5. Pulse la FLECHA ▲ Arriba para aumentar el tiempo de GRATINAR (hasta 4:00 horas) o la FLECHA ▼ Abajo para acortarlo. En la tabla de tiempos de gratinado de la siguiente página podrá ver las temperaturas de cocción aconsejadas.
6. Ponga el accesorio para gratinar en la bandeja de hornear/gratinar. Use siempre la bandeja de hornear/gratinar y el accesorio de gratinar para esta función. Ponga la comida en el accesorio de gratinar y coloque la bandeja de hornear/gratinar en la posición 1. Los jugos y grasas gotearán en la bandeja, evitando así salpicaduras al gratinar. Cierre la puerta.
7. Pulse el botón START/STOP. Se encenderá la luz ON/OFF y el horno comenzará a GRATINAR. El display visualizará el tiempo de GRATINAR y comenzará la cuenta atrás.
8. Gratine la comida hasta que esté hecha, dándole la vuelta durante el tiempo de cocción. Póngase unas manoplas de horno y quite con cuidado la bandeja de hornear/gratinar y el accesorio de gratinar del horno.
9. Una vez completado el tiempo, el display visualizará 0:30 (30 MINUTOS), el tiempo predefinido; el horno de convección emitirá un bip cinco veces y la luz ON/OFF se apagará, como señal de que la función GRATINAR se ha llevado a efecto.
10. Desenchufe el horno y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo.
11. Pulse el botón RELOJ y el display volverá a mostrar la hora actual.
12. Desenchufe el horno y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo. Consulte las Instrucciones de mantenimiento para el usuario.

NOTA: Para ajustar el tiempo de gratinado durante el proceso de GRATINAR, pulse el botón START/STOP y reestablezca.

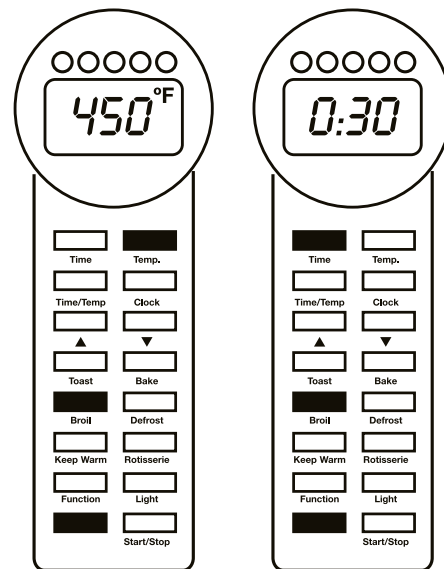


Figura 8
Luces GRATINAR del panel de control

CONSEJOS PARA GRATINAR

El gratinado se usa para cortes de carne tierna, carnes en adobo, pescados y algunas frutas y hortalizas. El tiempo de gratinado lo determina el punto de cocción deseado y la distancia entre la comida y el elemento. La siguiente tabla puede usarse como referencia.

TABLA DE TIEMPOS PARA GRATINAR

ALIMENTOS	TIEMPO TOTAL DE COCCIÓN*
Bifes de vacuno (unos 2 cm. de grueso)	de 22 a 28 minutos
Chuleta de cerdo (2,5 cm. de grueso)	de 25 a 30 minutos
Filete de pescado	de 8 a 12 minutos
Raja de pescado (2,5 cm. de grueso)	de 10 a 14 minutos
Hamburguesa (unos 2 cm. de grueso)	de 25 a 30 minutos
Perritos calientes	de 10 a 20 minutos

***Dé la vuelta al producto durante el tiempo de cocción. Los tiempos de gratinado son aproximados y pueden variar según la carne**

NOTAS: Para acelerar el dorado de la carne, unte los cortes de magro de carne, pollo y pescado con aceite, margarina o mantequilla fundida. Los tiempos de gratinado indicados se refieren a carne fresca a temperatura de frigorífico.

SUGERENCIAS PARA GRATINAR

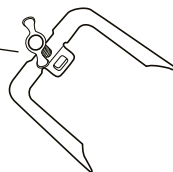
- No ponga papel de aluminio sobre el accesorio de gratinar. La grasa queda retenida y puede causar incendios.
- Recorte el exceso de grasa de la carne y haga cortes en los bordes para evitar que se enrolle sobre sí misma; descongele la carne congelada antes de gratinar. De ese modo, se reducirá la cantidad de humo producido al gratinar.

EL ASADOR Y SUS ACCESORIOS

El uso del asador para cocinar carne y aves permite que se cocinen en su propio jugo. De este modo se retiene el sabor; el exceso de grasa cae goteando. Los alimentos cocinados en el asador no deben tener una anchura mayor de 30 cm., y no deben pesar más de 3.750 gr., En esas condiciones, se podrá exponer toda la pieza a los elementos calentadores. El producto debe colocarse en el espetón con los dientes bien afianzados, ver abajo. El asador puede usar con la función GRATINAR. Controle la cocción antes de que se complete el tiempo y continúe cocinando si es necesario.

Horquillas para asador (P/N: 21434)

Utilícelas para piezas enteras: pavos, pollos, codornices, asados, etc. Cuando las use, asegúrese de poner una en cada extremo de la carne en el espetón.



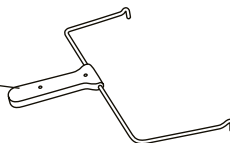
Espetón(P/N: 22644)

Encaja en el horno. El motor de alta resistencia del horno hace girar el espetón de manera que la comida se cocine bien y de modo uniforme.



Extractor del espetón (P/N: 22645)

Utilícelo para quitar el espetón del horno.



Bandeja de goteo (P/N: 22646)

Utilícela para recoger los goteos de la carne durante los procesos de cocción del asador.



Figura 9
Accesorios del asador

MONTAJE DEL ASADOR

1. Ponga la bandeja de goteo en el fondo del horno, entre los 2 elementos calentadores.
2. Centre cuidadosamente la comida en el espetón usando las horquillas para mantenerla en su sitio. (Ver Figura 10) Si la comida no está centrada, creará movimientos oscilantes durante la cocción. Esto someterá al motor a un esfuerzo innecesario.

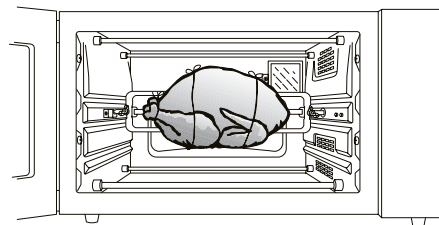


Figura 10

3. Aloje el extremo redondeado del espetón en la abertura del lado derecho de la pared del horno. Aloje el extremo contrario del espetón en el estribo del lado izquierdo de la pared del horno. (Ver Figuras 11 y 12)

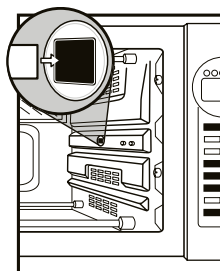


Figura 11

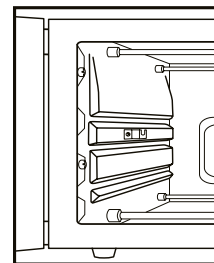


Figura 12

PROGRAMACIÓN DE LA FUNCIÓN ASADOR

1. Introduzca el espetón con la comida en el horno.
2. Enchufe la unidad en un tomacorriente de 120 V. Cierre la puerta de cristal.
3. Consulte la TABLA DE TIEMPOS Y TEMPERATURAS DEL ASADOR en la página 53. Pulse el botón FUNCIÓN. Cuando se encienda la luz ASADOR, se ha efectuado la selección. Pulse el botón TIEMPO/TEMP hasta que se encienda la luz TEMP y el display visualice 175°C.
4. Pulse la FLECHA ▼ Abajo para disminuir la temperatura del ASADOR si lo desea, o la FLECHA ▲ Arriba para aumentarla.
5. Pulse el botón TIEMPO/TEMP hasta que se encienda la luz TIEMPO; el display visualizará 02:30 (2 HORAS, 30 MINUTOS).
6. Pulse la FLECHA ▲ Arriba para aumentar el tiempo de asado (hasta 4:00 horas) o la FLECHA ▼ Abajo para acortarlo.
7. Pulse el botón START/STOP. Se encenderá la luz ON/OFF y el horno comenzará a calentar. El ASADOR comenzará a girar; el display visualizará el tiempo de funcionamiento necesario del ASADOR.

NOTA: Dado que las carnes y el pollo se asan antes en los hornos de convección, siempre se debe usar un termómetro para carnes para medir la temperatura interna. El termómetro debe introducirse en la parte más gruesa de la carne, lejos de los huesos o zonas grasas. Controle el estado de cocción cuando se hayan completado dos tercios del tiempo previsto, para asegurarse de que la carne no se cuece en exceso.

8. Una vez completado el tiempo, el display visualizará 02:30, el tiempo predefinido; el horno de convección emitirá un bip cinco veces y la luz ON/OFF se apagará, como señal de que la función ASADOR se ha llevado a efecto.
9. Al terminar, póngase unas manoplas de horno y utilice el extractor para quitar cuidadosamente del horno el espetón con la comida.
10. Deje enfriar de 15 a 20 minutos antes de quitar la pieza de asado del espetón y empezar a trincar.

ATENCIÓN: NO TRINCHE LA CARNE MIENTRAS ESTÉ EN EL HORNO O EN EL ESPETÓN.

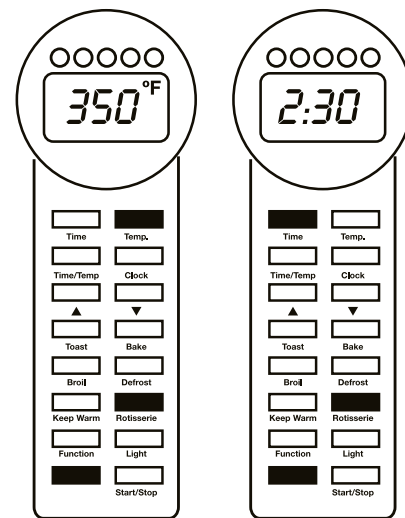


Figura 13
Luces para ASADOR del panel de control

11. Pulse el botón RELOJ y el display volverá a mostrar la hora actual.
12. Desenchufe el horno y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo. Consulte las Instrucciones de mantenimiento para el usuario Desenchufe el horno cuando no lo use.

NOTA: Para cambiar el TIEMPO o la TEMPERATURA durante el proceso de asado, deberá repetir toda la secuencia de programación desde el comienzo. Pulse el botón START/STOP y reestablezca la programación.

TABLA DE TIEMPOS Y TEMPERATURAS DEL ASADOR

CORTE DE CARNE	APROX. PESO (gr.)	HORNO TEMP	INTERNO TEMP	APROX. ASADOR TIEMPO
Asado de costillar	6 - 10	177° C	63° C (med-poco hecha) 71° C (med)	2:30 3:00
Asado de peceto	4 - 6	205° C	63° C (med-poco hecha) 71° C (med)	1:00 1:15
Solomillo (sin hueso)	4 - 6	163° C	71° C	1:00
Solomillo sin huesos, 2 piezas unidas)	6 - 10	163° C	71° C	2:15
Paleta de cerdo estilo Boston Asado de cuadril (sin hueso)	3	163° C	71° C	2:30
Pavo	8 - 10	163° C	83° C	2:15
Pollo	4 - 6	190° C	83° C	1:15
Pato	5 - 8	177° C	83° C	2:00
Pierna (semi-deshuesada)	4 - 7	163° C	71° C (med) 71° C (bien)	2:15 2:30

SUGERENCIAS PARA ASAR

- Debe usarse siempre un termómetro para carne puesto en la parte más gruesa de la pieza para asegurarse de que esté hecha según se desea. Consulte las temperaturas recomendadas por la USDA.
- El asado se recomienda para cortes grandes y tiernos de carne y pollo.
- El sabor y el aroma durante la cocción se realizan si se sazona antes de cocinar.
- No rocíe con ningún tipo de spray aerosol aromatizante dentro del horno mientras cocina.

- Centre bien siempre la comida en el espetón antes de cocinar.
- Para evitar que su comida se queme por fuera, no la bañe con salsa de barbacoa hasta los últimos 20-30 minutos de la cocción.
- Una vez puesta la comida dentro del horno, observe una vuelta completa del asador para asegurarse de que los elementos calentadores y la bandeja de goteo no suponen obstáculo para la rotación.

PROGRAMACIÓN DE LA FUNCIÓN MANTENER CALIENTE

1. Enchufe la unidad en un tomacorriente de 120 V. Cierre la puerta de cristal.
2. Pulse el botón FUNCIÓN. Cuando se encienda la luz MANTENER CALIENTE, se ha efectuado la selección. Pulse el botón TIEMPO/TEMP hasta que se encienda la luz TEMP y el display visualice 94° C. La temperatura para MANTENER CALIENTE es fija y no se puede cambiar.
3. Pulse el botón TIEMPO/TEMP hasta que se encienda la luz TIEMPO; el display visualizará 0:30 (30 MINUTOS).
4. Pulse la FLECHA ▲ Arriba para aumentar el tiempo de MANTENER CALIENTE (hasta 4:00 horas) o la FLECHA ▼ Abajo para acortarlo.
5. Abra la puerta de cristal y centre cuidadosamente el plato de hornear directamente sobre la bandeja de hornear/gratinar o sobre la rejilla en el centro del horno. Cierre la puerta.
6. Pulse el botón START/STOP. Se encenderá la luz ON/OFF y el horno comenzará a MANTENER CALIENTE. El display visualizará el tiempo de MANTENER CALIENTE PROGRAMADO y comenzará la cuenta atrás.
7. Una vez completado el tiempo, el display visualizará 0:30 (30 MINUTOS), el tiempo predefinido; el horno de convección emitirá un bip cinco veces y la luz ON/OFF se apagará, como señal de que la función MANTENER CALIENTE se ha llevado a efecto.
8. Póngase unas manoplas de horno, tire con cuidado de la rejilla y retire el alimento cocinado.
9. Pulse el botón RELOJ y el display volverá a mostrar la hora actual.
10. Desenchufe el horno y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo. Consulte las Instrucciones de mantenimiento para el usuario Desenchufe el horno cuando no lo use.

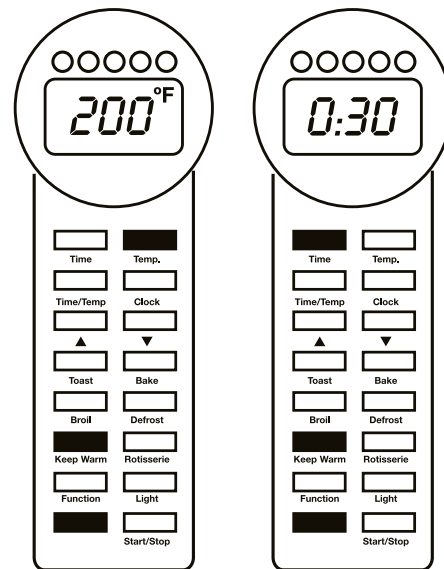


Figura 14
Luces para MANTENER CALIENTE
del panel de control

PROGRAMACIÓN DE LA FUNCIÓN DESCONGELAR

1. Enchufe la unidad en un tomacorriente de 120 V. Cierre la puerta de cristal.
2. Pulse el botón FUNCIÓN. Cuando se encienda la luz DESCONGELAR, se ha efectuado la selección. Pulse el botón TIEMPO/TEMP hasta que se encienda la luz TEMP y el display visualice 80° C. La temperatura para DESCONGELAR es fija y no se puede cambiar.
3. Pulse el botón TIEMPO/TEMP hasta que se encienda la luz TIEMPO y el display visualice 2:30.
4. Pulse la FLECHA ▲ Arriba para aumentar el tiempo de DESCONGELAR (hasta 18:00:00 horas) o la FLECHA ▼ Abajo para acortarlo.
5. Abra la puerta de cristal y centre cuidadosamente el plato de hornear directamente sobre la bandeja de hornear/gratinar o sobre la rejilla en el centro del horno. Cierre la puerta.
6. Pulse el botón START/STOP. Se encenderá la luz ON/OFF y el horno comenzará a DESCONGELAR. El display visualizará el tiempo de descongelación y comenzará la cuenta atrás.
7. Una vez completado el tiempo, el display visualizará 02:30, el tiempo predefinido; el horno de convección emitirá un bip cinco veces y la luz ON/OFF se apagará, como señal de que la función DESCONGELAR se ha llevado a efecto.
8. Póngase unas manoplas de horno, tire con cuidado de la rejilla y retire el alimento descongelado.
9. Pulse el botón RELOJ y el display volverá a mostrar la hora actual.
10. Desenchufe el horno y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo. Consulte las Instrucciones de mantenimiento para el usuario.

Desenchufe el horno cuando no lo use.

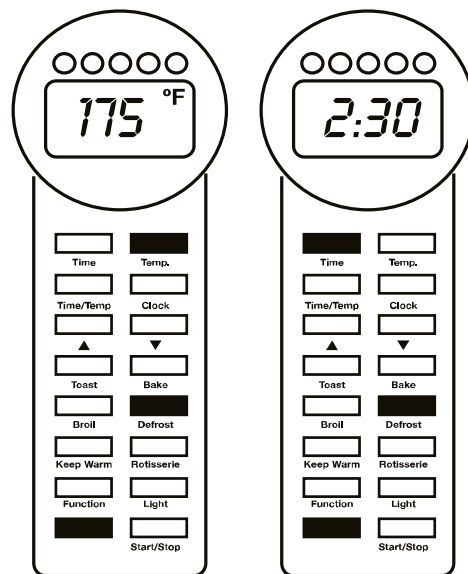


Figura 15
Luces del panel de control DESCONGELAR

SUGERENCIAS PARA DESCONGELAR

- No use este método con carne, pollo o pescado.
- No cubra los alimentos.
- Unte la masa congelada con aceite vegetal para impedir que se seque.
- Quite la comida para precalentar el horno antes de cocinar.
- La descongelación debe llevar 1/3 del tiempo que necesitaría a temperatura ambiente.

PROGRAMACIÓN DE LA FUNCIÓN DESCONGELAR/DESHIDRATAR

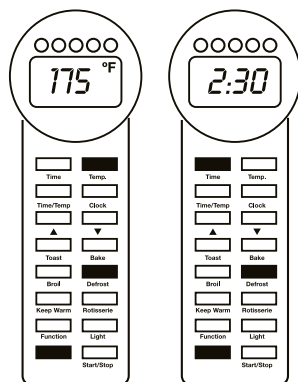


Figura 16
Luces del panel de control DESHIDRATAR

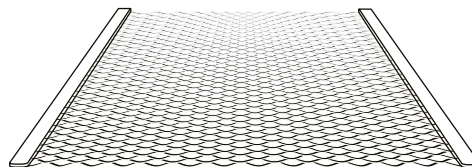


Figura 17
Parrilla de deshidratación
(Kit de 3 parrillas vendidas aparte)
P/N: Z2684DEH

Para usar esta función son necesarias las parrillas de deshidratación. No vienen incluidas en el horno de convección pero pueden comprarse por separado. Llame a nuestro Departamento de relaciones con el consumidor al número que encontrará en la contraportada de este Manual de instrucciones y pregunte por la pieza número 22684DEH.

1. Enchufe la unidad en un tomacorriente de 120 V. Cierre la puerta de cristal.
2. Pulse el botón FUNCIÓN. Cuando se encienda la luz DESCONGELAR, se ha efectuado la selección. Pulse el botón TIEMPO/TEMP hasta que se encienda la luz TEMP y el display visualice 80° C. La temperatura para DESCONGELAR/DESHIDRATAR es fija y no se puede cambiar.
3. Pulse el botón TIEMPO/TEMP hasta que se encienda la luz TIEMPO y el display visualice 2:30.
4. Pulse la FLECHA ▲ Arriba para aumentar el tiempo de deshidratación (hasta 18:00 horas) o la FLECHA ▼ Abajo para acortarlo.
5. Introduzca la(s) parrilla(s) de deshidratación con los alimentos.
6. Pulse el botón START/STOP. Se encenderá la luz ON/OFF y el horno comenzará a DESCONGELAR/DESHIDRATAR. El display visualizará el tiempo de descongelación y comenzará la cuenta atrás. .
7. Una vez completado el tiempo, el display visualizará 02:30, el tiempo predefinido; el horno de convección emitirá un bip cinco veces y la luz ON/OFF se apagará, como señal de que la función DESCONGELAR/DESHIDRATAR se ha llevado a efecto.
8. Póngase unas manoplas de horno, tire con cuidado de la(s) parrilla(s) y retire el alimento.
9. Pulse el botón RELOJ y el display volverá a mostrar la hora actual.
10. Desenchufe el horno y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo. Consulte las Instrucciones de mantenimiento para el usuario Desenchufe el horno cuando no lo use.

SUGERENCIAS PARA DESHIDRATAR

- La deshidratación de alimentos en una forma barata, nutritiva y fácil de preparar comida rápida.
- El tiempo necesario para el proceso varía según el grosor y el tipo de alimento a deshidratar.
- Las guías para preparar alimentos desecados con las parrillas de deshidratación pueden encontrarse en los libros de cocina o en Internet.

INSTRUCCIONES DE MANTENIMIENTO PARA EL USUARIO

Este electrodoméstico necesita poco mantenimiento. No contiene partes que el usuario pueda reparar. Nunca intente repararlo por su cuenta. Cualquier operación que implique desmontar el aparato, debe ser ejecutada por un técnico de reparaciones calificado.

CUIDADOS Y LIMPIEZA DEL HORNO

Para garantizar la máxima seguridad, mantenga la unidad limpia, sin grasas ni alimentos pegados.

ATENCIÓN: Desenchufe el horno y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo. Nunca sumerja la unidad, el cable eléctrico o el enchufe en agua u otros líquidos.

ATENCIÓN: No limpie el tostador con esponjillas metálicas. Cualquier viruta metálica podría dar origen a sacudidas eléctricas en contacto con los componentes eléctricos.

LIMPIEZA DE LOS ACCESORIOS

Para limpiar los accesorios: Bandeja de hornear/gratinar, accesorio de gratinar, rejilla, parrilla para pizza, bandeja para pizza, espetón y horquillas de asador: siga los pasos que se indican a continuación.

1. Siempre desenchufe el horno y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo o moverlo.
2. Quite la bandeja de hornear/gratinar, el accesorio de gratinar, la rejilla, la parrilla para pizza, la bandeja para pizza, la bandeja de goteo, el espetón y las horquillas de asar.
3. Limpie con un detergente suave o no abrasivo y un estropajo plástico.
4. Enjuague y seque completamente.

PAREDES ANTIADHERENTES/LIMPIEZA DEL INTERIOR

1. Siempre desenchufe el horno y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo o moverlo.
2. Quite la bandeja de hornear/gratinar, el accesorio de gratinar, la rejilla, la parrilla para pizza, la bandeja para pizza, la bandeja de goteo, el espetón y las horquillas de asar.
3. Limpie el interior después de cada uso para evitar la acumulación de depósitos.
4. Limpie con un detergente suave o no abrasivo y un estropajo plástico. No frote demasiado fuertemente, ya que la superficie puede rayarse.
5. Enjuague y seque cuidadosamente antes de cerrar la puerta del horno.

PUERTA DEL HORNO/LIMPIEZA EXTERNA

La puerta del horno puede quitarse para facilitar la limpieza. Para quitarla, ábrala completamente y levántela, limpiando las clavijas de sujeción. Para colocarla de nuevo, deslice la puerta en las clavijas de sujeción, asegurándose de completar el recorrido de la puerta en las clavijas empujando suavemente, para evitar que se rompa el cristal.

1. Siempre desenchufe el horno y déjelo enfriar completamente antes de limpiarlo o moverlo.
2. Limpie con un limpiacristales o un detergente suave, usando un paño húmedo o un estropajo plástico. No use limpiadores o estropajos abrasivos, ya que podrían dañar el acabado. La puerta puede limpiarse fácilmente en el lavaplatos.
3. Enjuague y seque cuidadosamente con un paño limpio. Deje secar antes de cerrar la puerta.

PARA QUITAR LA PUERTA DEL HORNO Y CAMBIAR LA LUZ.

1. Desenchufe la unidad y déjela enfriar completamente.
2. Para quitar la puerta del horno, ábrala y tire de ella hacia arriba para sacarla de las clavijas de la puerta. (Ver Figura 18).
3. Quite el tornillo del soporte de la luz del horno, sujetando el soporte para impedir que el cristal caiga.
4. Quite el soporte y el cristal.
5. Quite la bombilla girándola en sentido contrario a las agujas del reloj.
6. Sustitúyala con una bombilla nueva, girándola en el sentido de las agujas del reloj.
7. Sustituya el cristal y el soporte, asegurándose de que las dos lengüetas del soporte entren en las ranuras de la pared del horno.
8. Cambie el tornillo del soporte.

NOTA: Use únicamente una bombilla 656 o equivalente, de 6 vatios y 120 voltios. No haga funcionar el horno sin el cristal de la lámpara en su sitio.

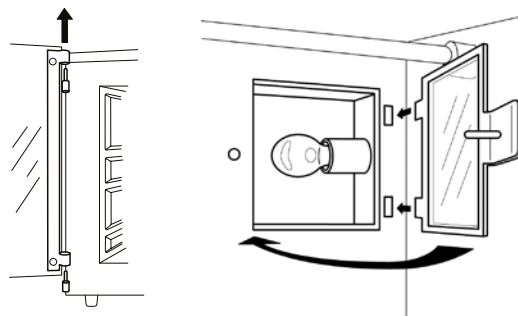


Figura 18

Garantía

Limitada de COOK

Garantía limitada por un (1) año

J. C. Penney Corporation, Inc. (JCPenney) garantiza por un período de un (1) año a partir de la fecha de compra original (el “Período de garantía”) que este producto no posee defectos de materiales ni de fabricación. Para establecer la elegibilidad para obtener la garantía, es necesario mostrar la factura o, en general, un justificante de compra con la fecha correspondiente. Si el producto no funciona correctamente por defecto de materiales o de fabricación durante el Período de garantía, JCPenney reparará o, a discreción de JCPenney, sustituirá la mercancía con un producto igual o equiparable, sin cargo alguno por las piezas de repuesto o la mano de obra. En caso de que el producto no pueda repararse y no se disponga de un sustituto adecuado, JCPenney le reembolsará el precio de compra original indicado en su justificante de compra.

Para obtener el Servicio de garantía

En caso de que su producto necesite alguna reparación durante el Período de garantía, póngase en contacto con la tienda JCPenney más cercana o llame al Departamento de asistencia de productos JCPenney (800) 933-7115 para más información con respecto al Servicio de garantía.

Casos no cubiertos por esta garantía

Esta garantía no cubre: (a) desperfectos debidos a fuerzas naturales, y entre ellas, sin exclusión de otras, rayos, viento o inundaciones; (b) desperfectos debidos a accidentes; (c) desperfectos por negligencia, abuso, uso indebido, instalación inadecuada, manejo incorrecto o por no haber seguido las instrucciones proporcionadas en la Guía del propietario del producto; (d) desperfectos debidos a alteraciones, mantenimiento inadecuado o reparaciones efectuadas por personas que no son agentes autorizados de JCPenney; (e) mano de obra por instalación, o por desmontaje y reinstalación del producto para trabajos de mantenimiento; (f) pilas no recargables, consumibles, piezas normalmente sujetas a desgaste; y/o (g) productos usados en aplicaciones comerciales.

LA REPARACIÓN O SUSTITUCIÓN EN LAS CONDICIONES EXPRESADAS EN ESTA GARANTÍA SON LAS ÚNICAS COMPENSACIONES QUE LA GARANTÍA OTORGA AL COMPRADOR. TODAS LAS GARANTÍAS IMPLÍCITAS, INCLUYENDO LAS DE COMERCIABILIDAD Y ADECUACIÓN PARA UN FIN DETERMINADO, ESTÁN LIMITADAS A LA DURACIÓN DEL PERÍODO DE ESTA GARANTÍA LIMITADA. JCPENNEY NO SERÁ RESPONSABLE EN NINGÚN CASO DE LAS PÉRDIDAS O DESPERFECTOS, INCLUYENDO DAÑOS DIRECTOS, ESPECIALES, ACCIDENTALES O DERIVADOS ORIGINADOS POR EL USO O LA IMPOSIBILIDAD DE USAR ESTE PRODUCTO.

Algunos estados no aceptan limitaciones sobre la duración de las garantías implícitas, ni la exclusión o limitación de daños incidentales o derivados, de modo que las mencionadas limitaciones o exclusiones podrían no aplicarse a usted.

Esta Garantía le concede derechos legales específicos a los cuales pueden añadirse otros que varían según el estado.

J. C. Penney Corporation, Inc.
6501 Legacy Drive
Plano, Texas 75024

HORNO DE CONVECCIÓN CON ASADOR - "JCPenney Home Collection" is a registered trademark of JCPenney Private Brands, Inc.
Distributed in the U.S. by J. C. Penney Corporation, Inc./Distribuido en los EE.UU. por J. C. Penney Corporación, Inc. Plano, Texas 75024-3698 78-00-258-IM 01/07

JCPenney | jcp.com