

Use & Care Guide
Manual de Uso y Cuidado
Inglés/Español

Model/Modelo: 790.9258*

Kenmore PRO[®]

Front Control Electric Range

Estufa eléctrica a control frontal

* = color number, número de color

N/P 809126703 Rev. D

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 U.S.A.
www.kenmore.com



Tabla de contenido

| | |
|--|----|
| GARANTÍA PROFESIONAL LIMITADA DE KENMORE | 2 |
| Antes de ajustar los controles de superficie..... | 8 |
| Uso de los utensilios de cocina correctos | 8 |
| Tipos de materiales de los utensilios | 8 |
| Acerca de la cubierta de vidrio cerámico | 8 |
| Acerca de los elementos superiores radiantes | 9 |
| Luces indicadoras de elemento encendido y de superficie caliente | 9 |
| Preparación de conservas | 10 |
| Ajuste de los controles de superficie | 11 |
| Ajustes de los elementos superiores radiantes | 11 |
| Antes de ajustar los controles del horno..... | 15 |
| Parrillas deslizantes | 16 |
| Controles del horno | 17 |
| Ajuste para hornear | 21 |
| Ajuste para asar | 22 |

| | |
|--|----|
| Ajuste de horneado por convección | 23 |
| Ajuste de rostizado por convección | 25 |
| Sonda para carne | 28 |
| Ajuste de la función sabática | 30 |
| Clean (Limpiar) | 32 |
| Cuidado y limpieza | 34 |
| Limpieza de las diversas piezas del aparato | 34 |
| Mantenimiento de la cubierta | 35 |
| Limpieza de la cubierta | 35 |
| Cuidado de su parrilla deslizante esmaltada en porcelana | 37 |
| Reemplazo de la luz del horno | 38 |
| Remoción y colocación de la puerta del horno | 39 |
| Antes de solicitar servicio técnico..... | 40 |
| Cocción en el horno | 40 |
| Solución de problemas comunes | 41 |

GARANTÍA PROFESIONAL LIMITADA DE KENMORE

CON EL COMPROBANTE DE VENTA, la siguiente cobertura garantizada se aplica cuando este electrodoméstico está instalado, operado y mantenido correctamente de acuerdo con todas las instrucciones suministradas.

DESDE UN AÑO desde la fecha de venta, este electrodoméstico está garantizado contra defectos de material o mano de obra. Un electrodoméstico defectuoso recibirá reparación o sustitución gratuita, a opción del vendedor.

DESDE DOS AÑOS desde la fecha de venta, una pieza sustituida gratuita se proporcionará para una cubierta de cerámico que falle debido a un choque térmico o por un elemento de calefacción de la cubierta de cerámico que está defectuoso. Después del primer año a partir de la fecha de venta, usted es responsable del costo de la mano de obra para la instalación de la pieza.

Para conocer detalles de la cobertura de la garantía para obtener reparación o sustitución gratuita, visite la página web: www.kenmore.com/warranty

Si este electrodoméstico se utiliza para otros fines ajenos al uso doméstico privado, esta garantía rige únicamente durante 90 DÍAS a partir de la fecha de venta.

Esta garantía cubre ÚNICAMENTE defectos de material y mano de obra, y NO pagará lo siguiente:

1. Grietas en la cubierta de vidrio cerámico que no sean resultado de choque térmico.
2. Manchas y rayas en la cubierta de vidrio cerámico causadas por accidentes o un funcionamiento o mantenimiento inadecuados.
3. Decoloración de las superficies de la cubierta como resultado del uso normal.
4. Componentes desechables que pueden gastarse debido al uso habitual, incluidos, entre otros, los filtros, las correa, las bolsas y las bombillas de base extraíbles.
5. Un técnico de servicio para limpiar o mantener este electrodoméstico, o para mostrar al usuario la correcta instalación, operación y mantenimiento del electrodoméstico.
6. Llamadas al servicio técnico para corregir la instalación del electrodoméstico no realizada por agentes de servicio autorizados por Sears o para reparar problemas con fusibles domésticos, disyuntores, cableado de la casa y los sistemas de plomería o de suministro de gas resultantes de dicha instalación.
7. Daños o fallas de este electrodoméstico como consecuencia de la instalación no realizada por agentes de servicio autorizados por Sears, incluida la instalación que no estaba de acuerdo con los códigos eléctricos, de gas o de plomería.
8. Daños o fallas de este electrodoméstico, incluida la decoloración u oxidación de la superficie, si no se opera y mantiene correctamente de acuerdo con todas las instrucciones provistas.
9. Daños o fallas de este electrodoméstico, incluida la decoloración u oxidación de la superficie, que sean resultado de accidentes, modificación, abuso, mal uso u otra clase de uso que no sea para el fin previsto.
10. Daños o fallas de este electrodoméstico, incluida la decoloración u oxidación de la superficie, causados por el uso de detergentes, limpiadores, productos químicos o elementos que no sean los recomendados en las instrucciones provistas con el producto.
11. Daños o fallas de las piezas o sistemas como resultado de modificaciones no autorizadas hechas a este electrodoméstico.
12. Servicio a un electrodoméstico si la placa de modelo y del número de serie no existe, está alterada o no se puede determinar fácilmente que tenga el logo de certificación correspondiente.

Renuncia de responsabilidades de garantías implícitas; limitación de acciones legales

La única y exclusiva opción del cliente en virtud de esta garantía limitada será la reparación del producto según lo indicado en el presente documento. Las garantías implícitas, incluidas las garantías de comerciabilidad o de idoneidad para un fin en particular, están limitadas a un año en el electrodoméstico y dos años en una cubierta de cerámico y elementos de calefacción, o al periodo más corto permitido por la ley. El vendedor no se responsabilizará por daños incidentales o consecuentes. Algunos estados y provincias no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, o las limitaciones de duración de las garantías implícitas de comercialización o aptitud, por lo que estas exclusiones o limitaciones pueden no aplicarse en su caso.

Esta garantía se aplica únicamente mientras este producto se use dentro de los Estados Unidos.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos y usted puede tener además otros derechos que varían de un estado a otro.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

Este manual contiene símbolos e instrucciones de seguridad importantes. Preste mucha atención a estos símbolos y siga todas las instrucciones.

No intente instalar o usar su producto hasta haber leído las precauciones de seguridad indicadas en este manual. Las indicaciones de seguridad presentes en este manual están etiquetadas como "ADVERTENCIA" o "PRECAUCIÓN" de acuerdo con el nivel de riesgo.

DEFINICIONES

⚠ Este es el símbolo de alerta de seguridad. Se usa para alertar sobre peligros potenciales de lesiones personales. Obedezca todos los mensajes de seguridad que tengan este símbolo para evitar posibles lesiones o la muerte.

⚠ ADVERTENCIA - Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones graves o la muerte.

⚠ PRECAUCIÓN - Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones personales leves o moderadas.

Importante: Indica información importante, de instalación, de funcionamiento o de mantenimiento que no está relacionada con situaciones de peligro.

⚠ ADVERTENCIA Almacenamiento dentro o sobre el electrodoméstico - No se deben guardar materiales inflamables en el horno ni cerca de los elementos superiores. Esto incluye artículos de papel, plástico y tela, tales como libros de cocina, objetos de plástico y toallas, así como líquidos inflamables. No almacene artículos explosivos, tales como latas de aerosol, cerca de o sobre el horno.

⚠ PRECAUCIÓN Utilice agarraderas para ollas (textiles) secas. Las agarraderas mojadas o húmedas en contacto con superficies calientes pueden causar quemaduras ocasionadas por el vapor. No deje que las agarraderas toquen las áreas calientes de cocción. No use toallas ni ningún otro tipo de paño grueso.

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de volcado



- Un niño o adulto puede hacer volcar la estufa con peligro de muerte.
- Asegúrese de tener instalado un dispositivo antivuelco en el suelo o la pared.

- Asegúrese de que el dispositivo vuelva a colocarse en el suelo o la pared al trasladar la estufa.
- No haga funcionar la estufa si el dispositivo antivuelco colocado y activado.
- El incumplimiento de estas instrucciones puede suponer la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Pata niveladora de la estufa



Soporte antivuelco

Para comprobar si el soporte antivuelco está correctamente instalado, agarre con ambos brazos el borde trasero de la parte posterior de la estufa. Con cuidado, trate de inclinar la estufa hacia delante. Si está correctamente instalada, la estufa no deberá inclinarse hacia delante.

Consulte las instrucciones de instalación del soporte antivuelco suministradas con su estufa.

⚠ ADVERTENCIA No deje a los niños solos-No se debe dejar a los niños solos o sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Nunca permita que los niños se sienten o se paren sobre ninguna pieza del electrodoméstico, incluyendo el cajón de almacenamiento, el cajón asador inferior, el cajón calentador o el horno doble inferior.

⚠ PRECAUCIÓN No guarde artículos atractivos para los niños en los armarios que estén arriba de la estufa o en el protector trasero. Si los niños se suban a la cocina para alcanzar dichos artículos podrían sufrir lesiones graves.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

⚠️ ADVERTENCIA Pararse, apoyarse o sentarse sobre la puerta o los cajones de un horno puede causar lesiones graves y, además, dañar el electrodoméstico. No permita que los niños trepen o jueguen alrededor del horno. El peso de un niño sobre una puerta abierta puede volcar el horno, lo que podría devenir en quemaduras graves u otro tipo de lesiones.

⚠️ ADVERTENCIA Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje del piso del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las coberturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir riesgo de incendio.

⚠️ PRECAUCIÓN Vista ropa adecuada. Nunca use prendas de vestir holgadas o sueltas cuando utilice este electrodoméstico. No deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con las superficies calientes.

⚠️ PRECAUCIÓN No caliente envases de alimentos sin abrir. La acumulación de presión podría hacer que el envase explote y causar lesiones.

⚠️ PRECAUCIÓN Cuando caliente grasa o aceite, vigílelo atentamente. La grasa puede encenderse si se calienta demasiado.

⚠️ PRECAUCIÓN No use agua ni harina en incendios de grasa. Apague el incendio o las llamas o use un extintor de producto químico seco o de espuma. Extinga las llamas con la tapa de una sartén o use bicarbonato de sodio.

⚠️ PRECAUCIÓN NO TOQUE LAS RESISTENCIAS O LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO - Las resistencias pueden estar calientes aunque su color sea oscuro. Las superficies interiores del horno pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso del electrodoméstico, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen los elementos calentadores o las superficies interiores del horno hasta que estos hayan tenido el tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras; algunas de estas superficies son, por ejemplo, los orificios de los respiradores del horno y las superficies situadas cerca de estos respiradores, la puerta y la ventanilla del horno.

⚠️ PRECAUCIÓN Lea y siga las siguientes instrucciones y precauciones a la hora de desempacar, instalar y realizar el mantenimiento del electrodoméstico:

- Retire todas las cintas adhesivas y los materiales de empaque antes de usar el horno. Destruya la caja de cartón y las bolsas de plástico después de desempacar la estufa. Nunca deje que los niños jueguen con el material de empaque.
- Instalación correcta - Asegúrese de que su electrodoméstico haya sido correctamente instalado y puesto a tierra en forma adecuada por un técnico calificado, de acuerdo con la norma ANSI/NFPA N.º 70 del Código Eléctrico Nacional (última edición) y con los requisitos de los códigos eléctricos locales. Si se instala en Canadá, este artefacto debe instalarse según la norma CSA Estándar C22.1 del Código Canadiense de Electricidad (Canadian Electrical Code), Parte 1, y los códigos eléctricos locales. Instale siguiendo solamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de este horno.
- Mantenimiento por el usuario - No repare ni reemplace ninguna pieza del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en los manuales. Las reparaciones adicionales deben ser realizadas por un técnico calificado. Esto reduce el riesgo de lesiones personales y daños al horno.
- Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. Aprenda a desconectar la energía eléctrica de la estufa en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.
- No intente usar el horno durante una falla eléctrica. Apague el horno siempre que se interrumpa la energía eléctrica. Si el horno no se apaga y se restablece el suministro eléctrico, el horno comenzará a funcionar nuevamente. Una vez que la electricidad se reanude, vuelva a programar el reloj y el horno.
- Saque la puerta del horno de todo electrodoméstico que ya no se utilice cuando lo guarde o lo descarte.

Conserve estas instrucciones para su consulta futura.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

- No modifique ni altere la construcción de un horno a través de la extracción de los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o soportes antivuelco u otra pieza del horno.
- Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando use el electrodoméstico por primera vez, o cuando este no se haya usado por un período largo de tiempo, asegúrese de que la unidad esté en temperaturas superiores a los 32 °F (0 °C) durante al menos 3 horas antes de encenderla.
- Asegúrese de que haya un extintor de espuma adecuado disponible, ubicado de manera visible y fácilmente accesible cerca del electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU HORNO

- Nunca utilice su artefacto para calentar la habitación.
- Abra con cuidado la puerta del horno, del horno inferior o del cajón calentador (en algunos modelos). Manténgase a un lado cuando abra la puerta del horno caliente. Deje salir el aire caliente o el vapor antes de retirar o volver a colocar los alimentos en el horno.
- Evite la obstrucción de los conductos de ventilación del horno. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, ya que podría sufrir quemaduras graves. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o incendiarse.
- Colocación de las parrillas del horno: Coloque las parrillas del horno en la posición deseada solamente cuando el horno esté frío. Si debe mover la parrilla mientras el horno esté caliente, no permita que los tomaollas toquen los elementos calientes del horno. Use agarraderas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. Quite todos los utensilios y accesorios de la parrilla antes de retirarla.
- No use una asadera sin su rejilla interna. La asadera y la rejilla permiten drenar la grasa y mantenerla alejada del calor del asador. No cubra la rejilla de la asadera con papel

de aluminio, ya que la grasa podría encenderse.

- Forros protectores: No use papel de aluminio para revestir la superficie de los platillos protectores o el fondo del horno, excepto cuándo y cómo se sugiera en esta guía. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.
- No cocine en la parte inferior del horno. Siempre cocine con el utensilio adecuado y use las parrillas del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA USAR LA CUBIERTA

- Aprenda qué perilla o teclado controla cada área calentadora superior. Coloque el utensilio con el alimento en el área de cocción antes de encenderla. Apague el área de cocción antes de retirar el utensilio.
- Use el tamaño de utensilio adecuado. Este electrodoméstico viene equipado con una o más unidades superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios con fondos planos para que coincidan con la unidad de calentamiento o el elemento superior. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta a contacto directo parte del elemento calentador y se puede quemar la ropa u otros artículos. El uso de utensilios adecuados en la zona de cocción mejorará la eficiencia.
- Las manijas del utensilio deben estar orientadas hacia el centro de la estufa y no deben extenderse sobre otros elementos cercanos. Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, las manijas de los utensilios deben estar colocadas de tal manera que queden orientadas hacia el centro del electrodoméstico y que no se extiendan sobre elementos superiores adyacentes.
- Nunca deje los elementos superiores encendidos en los ajustes altos sin vigilancia. Al hervir puede derramarse el contenido, produciendo humo o salpicaduras de grasa que se pueden encender, o se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya evaporado.

Conserve estas instrucciones para su consulta futura.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

- Utensilios de cerámica: solo ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para su uso en la cubierta de la estufa sin que se quiebren por el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para uso en la superficie de cocción de la cocina.
- Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.
- Los utensilios de cocina inapropiados pueden romperse debido a cambios repentinos de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante de utensilios de cocina sobre el uso en la cubierta de la estufa.
- No use cubiertas para quemadores superiores decorativas. Si un elemento se enciende por accidente, la cubierta decorativa se calentará y posiblemente se derretirá. Si se tocan las cubiertas calientes se producirán quemaduras. También puede haber daños en la cubierta de cocción.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA CUBIERTAS DE VIDRIO CERÁMICO

- No cocine si la cubierta está rota. Si se rompe la cubierta, las soluciones de limpieza y los derrames podrían penetrar en la cubierta rota y causar un riesgo de choque eléctrico. Póngase en contacto con un técnico de servicio inmediatamente.
- Limpie la cubierta con precaución. Si usa una esponja o paño húmedo para limpiar los derrames en un área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos limpiadores pueden producir gases tóxicos si se utilizan sobre una superficie caliente.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU COCINA

⚠ PRECAUCIÓN Antes de limpiar manualmente cualquier pieza del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y de que el horno esté frío. La limpieza del horno en caliente puede causar quemaduras.

- Limpie regularmente la estufa para mantener sin grasa todas las piezas que puedan encenderse. No deje que se acumule grasa.

- Siga siempre las instrucciones de uso recomendadas por el fabricante en cuanto a los aerosoles y agentes de limpieza para la cocina. Tenga presente que los residuos de los agentes de limpieza y aerosoles pueden ser inflamables, lo que puede ocasionar daños y lesiones.
- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia. No debe permitir que se acumule grasa en la campana o el filtro. Siga las instrucciones del fabricante para la limpieza de las campanas de ventilación.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA HORNOS CON FUNCIÓN DE AUTOLIMPIEZA

- Limpie solo las piezas que se indican en esta guía. Antes de la autolimpieza, retire la asadera y todo utensilio, accesorio o alimento que se encuentre en el horno. Retire las parrillas a menos que se indique lo contrario.
- No use productos químicos para la limpieza de hornos. No se deben usar agentes de limpieza para hornos o revestimientos de protección de ningún tipo en ninguna pieza del horno o alrededor de esta.
- No limpie la junta de la puerta. La junta de la puerta es esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno pueden afectar la salud de algunos pájaros sensibles a ellos. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

Importante: Aviso importante sobre seguridad-La Ley del Estado de California sobre Seguridad y Contaminación del Agua Potable (California Safe Drinking Water and Toxic Enforcement Act) exige que el gobernador de California publique una lista de las sustancias que, según el Estado de California, causan cáncer, defectos congénitos o daños al sistema reproductor y exige que las empresas adviertan a sus clientes sobre la exposición potencial a tales sustancias.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

⚠ ADVERTENCIA Evite el riesgo de incendio o de descarga eléctrica. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

Para su seguridad personal, este electrodoméstico debe estar debidamente puesto a tierra. Para una máxima seguridad, el cable de alimentación debe estar enchufado a un tomacorriente del voltaje adecuado, que esté correctamente polarizado y debidamente puesto a tierra de acuerdo con los códigos locales. Es la responsabilidad personal del consumidor hacer que un electricista calificado instale un tomacorriente adecuado con un receptáculo de pared debidamente puesto a tierra. Es obligación y responsabilidad del consumidor comunicarse con un instalador calificado para garantizar que la instalación eléctrica sea adecuada y cumpla con todos los códigos y reglamentos locales.

Consulte las instrucciones de instalación que se incluyen con este electrodoméstico para obtener información completa sobre su instalación y puesta a tierra.

REGISTRO DEL PRODUCTO

En el espacio que se ofrece a continuación, anote la fecha de compra, el modelo y número de serie de su producto. Encontrará el modelo y el número de serie impresos en una placa de identificación. Consulte la [Figura 1](#) para ubicar la placa que informa el número de serie.

Número de modelo _____

N.º de serie _____

Fecha de compra _____

Conserve su recibo de compra para referencia futura.

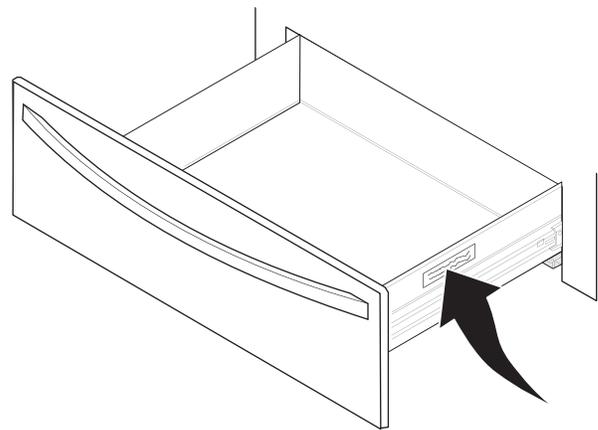


Figura 1: Ubicación de la placa que informa el número de serie

Para encontrar la placa con el número de serie, abra el cajón de almacenamiento (en algunos modelos) o el cajón calentador (en algunos modelos). La placa con el número de serie está fijada en el lateral.

Antes de ajustar los controles de superficie

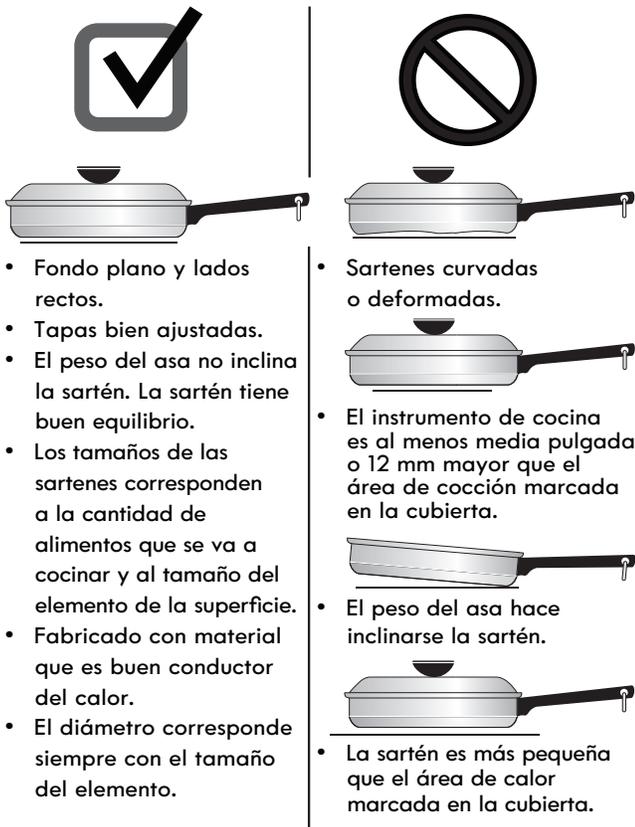
Uso de los utensilios de cocina correctos



El tamaño y el tipo de utensilios que use influirán en el ajuste del nivel de potencia del elemento radiante necesario para obtener los mejores resultados de cocción. Asegúrese de seguir las recomendaciones sobre los utensilios correctos a utilizar tal como se muestra en las [Figura 2](#) y [Figura 3](#).

Figura 2: Prueba de los utensilios

Verifique que el fondo del utensilio sea plano girando una regla sobre este ([Figura 2](#)). Los utensilios deben tener fondos planos que hagan buen contacto con la superficie completa del elemento calefactor ([Figura 3](#)). Para obtener información detallada sobre encimeras cerámicas, consulte "[Mantenimiento de la cubierta](#)" en la [página 35](#).



- Fondo plano y lados rectos.
- Tapas bien ajustadas.
- El peso del asa no inclina la sartén. La sartén tiene buen equilibrio.
- Los tamaños de las sartenes corresponden a la cantidad de alimentos que se va a cocinar y al tamaño del elemento de la superficie.
- Fabricado con material que es buen conductor del calor.
- El diámetro corresponde siempre con el tamaño del elemento.

- Sartenes curvadas o deformadas.
- El instrumento de cocina es al menos media pulgada o 12 mm mayor que el área de cocción marcada en la cubierta.
- El peso del asa hace inclinarse la sartén.
- La sartén es más pequeña que el área de calor marcada en la cubierta.

Figura 3: Colocación adecuada del utensilio de cocina

Tipos de materiales de los utensilios

El material del utensilio determina cuán parejo y rápido se transfiere el calor del elemento superior al fondo del utensilio. Los materiales disponibles más populares son los siguientes:

Aluminio: excelente conductor del calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecer (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras). Si los utensilios de aluminio se deslizan sobre la superficie de cocción de cerámica, pueden dejar marcas metálicas que parecerán rayas. Limpie esas marcas inmediatamente.

Cobre: excelente conductor del calor, pero se decolora fácilmente (vea Aluminio).

Acero inoxidable: conductor lento de calor que proporciona resultados de cocción irregulares. Es duradero, fácil de limpiar y resiste las manchas.

Hierro fundido: conductor lento de calor, pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción. No se recomienda su uso en superficies de cocción de cerámica.

Porcelana esmaltada sobre metal: las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base. El revestimiento de porcelana esmaltada debe ser liso para evitar rayar la cubierta de cerámica.

Vidrio: conductor lento del calor. No se recomienda su uso en cubiertas de cerámica porque puede rayar el vidrio.

Nota importante:

No coloque utensilios de aluminio, vidrio o porcelana esmaltada vacíos en la cubierta de vidrio cerámico. Los utensilios fabricados con estos materiales pueden alcanzar muy rápido el punto de fusión, especialmente si están vacíos, y pueden fundirse a la cubierta de cerámica. Si el utensilio se derrite, dañará la cubierta. Asegúrese de seguir todas las sugerencias del fabricante del utensilio cuando use cualquier tipo de utensilio sobre la cubierta de cerámica.

Acerca de la cubierta de vidrio cerámico

La cubierta de cerámica tiene elementos radiantes superiores ubicados debajo de la superficie del vidrio. El diseño de la cubierta de cerámica marca los bordes del elemento superior que se encuentra debajo. Asegúrese de que el diámetro de la sartén sea el mismo que el diámetro del elemento de contorno sobre la cubierta y solamente se deben usar utensilios de fondo plano.

El tipo y tamaño del utensilio, así como la cantidad de elementos superiores que estén en uso y sus ajustes respectivos, son factores que afectarán la cantidad de calor que se propagará a las áreas cercanas a los elementos superiores. Las áreas que rodean los elementos pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras.

Acerca de los elementos superiores radiantes

La temperatura de los elementos aumenta de manera gradual y uniforme. A medida que la temperatura aumenta, el elemento brillará de color rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento se encenderá y se apagará. El elemento calentador retiene suficiente calor como para proporcionar un calor uniforme y constante durante el ciclo de apagado. Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.

⚠ PRECAUCIÓN Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente y se pueden producir quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ PRECAUCIÓN No coloque elementos de plástico como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Esos objetos podrían derretirse o incendiarse. Las agarraderas, los repasadores y las cucharas de madera podrían incendiarse si se colocaran demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ PRECAUCIÓN No permita que el papel de aluminio, los utensilios vacíos de porcelana de vidrio o de cualquier otro material que se pueda derretir entren en contacto con la cubierta cerámica. Si esos elementos se derriten sobre la cubierta, pueden dañarla.

⚠ PRECAUCIÓN Levante siempre el utensilio de cocina antes de moverlo sobre la superficie de cocción de vidrio cerámico. Los utensilios con fondo áspero o sucio pueden arañar y dejar marcas en la superficie de vidrio cerámico. Comience siempre con utensilios de cocina limpios.

Luces indicadoras de elemento encendido y de superficie caliente

Este electrodoméstico viene equipado con dos tipos diferentes de luces indicadoras de control de las superficies en el panel de control: la luz indicadora "Element On" (elemento encendido) y las luces indicadoras "Hot Surface" (superficie caliente).

La manija del quemador de cada superficie tiene su propio indicador de elemento encendido, situado sobre la manija, que brilla cuando se enciende el elemento de cocción de la manija específica. Un vistazo a estas luces indicadoras es una manera fácil de verificar que todos los controles de los elementos superiores estén apagados.

Hay dos luces indicadoras de superficie caliente, ambas situadas en el panel de control. Una está a la izquierda y la otra, a la derecha. Cada luz se corresponde a las tres manijas en el correspondiente lado del panel. Brilla siempre que alguna de las tres correspondientes áreas de cocción de la cubierta se calienta y permanece encendida hasta que la cubierta se haya enfriado a un nivel moderado de temperatura.

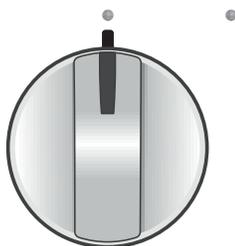


Figura 4: Luces del panel de control

Notas importantes:

- Nunca coloque ni extienda un utensilio de cocina sobre dos elementos de cocción diferentes a la vez, a menos que el utensilio esté diseñado para ese fin. Esto podría causar un calentamiento disparejo. También podría hacer que la cubierta de vidrio cerámico se quiebre (solo para modelos con cubierta de vidrio cerámico).
- Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el elemento calentador radiante se encienda y se apague, incluso en el ajuste "HI" (alto). Esto ayuda a evitar daños a la superficie de cocción de vidrio cerámico. Este ciclo en el ajuste "HI" (alto) es normal y ocurrirá con mayor frecuencia si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano.
- Asegúrese de leer las instrucciones detalladas para la limpieza y mantenimiento de la cubierta de vidrio cerámico en las secciones de comprobación "Cuidado y limpieza" y "Antes de solicitar servicio" de esta Guía de uso y cuidado.

Antes de ajustar los controles de superficie

Tipos de elementos superiores de la cubierta de cocción

Su estufa está equipada con varios quemadores superiores radiantes, cada uno de ellos con un vataje nominal único. La capacidad de calentar alimentos más rápidamente y en mayores cantidades aumenta a medida que la potencia del elemento se incrementa. Los patrones del vidrio cerámico marcarán el tamaño y el tipo del elemento disponible.

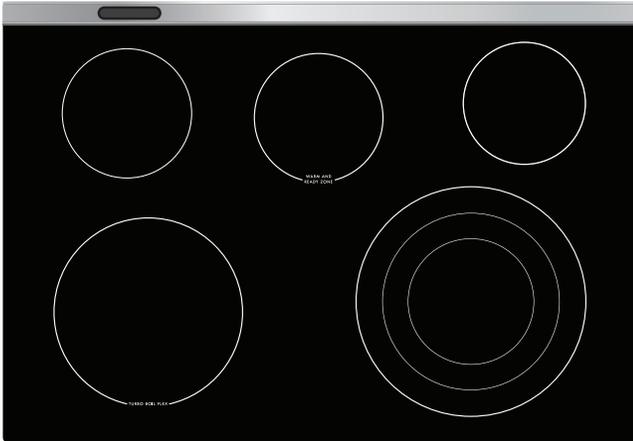


Figura 5: Tipos de elementos superiores

Elementos superiores radiantes, por tamaño y tipo

- Dos elementos radiantes únicos de 6 pulgadas, situados en las posiciones posterior derecha y posterior izquierda. Estos elementos tienen un diseño circular que se muestra sobre la cubierta.
- El área de calentamiento está marcada como WARM AND READY ZONE y se encuentra en la posición trasera central de la cubierta. Tiene diseño redondo y está diseñado solo para mantener los alimentos calientes. Para ser utilizado con los alimentos ya a servir temperaturas.
- El elemento radiante TURBO BOIL FLEX de 9 pulgadas (22,86 cm) se encuentra en la posición delantera izquierda.
- El elemento triple de 6, 9 o 12 pulgadas (15,24, 22,86 o 30,48 cm) se encuentra en la posición delantera derecha. Permite al usuario utilizar las partes interiores de menor tamaño como elemento único, las posiciones interior y media juntas, o bien las posiciones interior, media y exterior conjuntamente. Este elemento triple tiene dos controles de manija.

Nota importante:

Para unidades con cubiertas de vidrio cerámico blanco, debido a la alta intensidad del calor generado por los elementos superiores, la superficie de vidrio se tornará de color verde claro cuando apague inicialmente el elemento. Esto es normal y el vidrio regresará a su color blanco original una vez que se haya enfriado completamente.

Preparación de conservas

⚠ PRECAUCIÓN Las conservas pueden generar mucho vapor. Sea extremadamente cuidadoso para evitar quemaduras. Siempre levante la tapa para ventilar el vapor lejos de usted. La preparación de conservas segura requiere que se destruyan los microorganismos nocivos y se cierren bien los envases. Cuando se realiza la preparación a baño María, se debe mantener continuamente un hervor lento, pero estable durante el tiempo requerido.

Asegúrese de leer y de respetar todos los puntos siguientes cuando prepare conservas con su electrodoméstico. Consulte la página web del USDA (Departamento de Agricultura de los EE. UU.) y lea toda la información disponible además de seguir sus recomendaciones para los procedimientos de preparación de conservas en el hogar.

- Utilizar solo preparadores de conservas de fondo plano de calidad al preparar conservas domésticas. Utilizar un borde recto para comprobar el fondo del preparador de conservas.
- Cuando prepare conservas en el hogar, utilice únicamente un utensilio de envasado con fondo completamente plano sin bordes que salgan desde el centro del fondo del utensilio. El calor se propaga de manera más uniforme cuando la superficie inferior es plana.
- Comprobar de que el diámetro del utensilio de envasado no sobresalga más de 1 pulgada (2,5 cm) de las marcas del elemento superior o del quemador. Se recomienda usar utensilios de envasado de conservas más pequeños sobre elementos de serpentín eléctricos y sobre cubiertas de vitrocerámica y centrar los utensilios de envasado en las rejillas de los quemadores.
- Comenzar con agua de grifo caliente para llevar a ebullición el agua con mayor rapidez.
- Utilizar el ajuste de calor más alto cuando para llevar primero el agua a ebullición. Una vez que el agua hierve, reducir el calor hasta el ajuste más bajo posible para mantener la ebullición.
- Utilizar recetas probadas y siga las instrucciones con cuidado. Consulte a alguna cooperativa agrícola local o a un fabricante de envases de vidrio para obtener la información sobre envasado más actualizada.
- Es mejor separar cantidades pequeñas y cargas livianas.
- No dejar utensilios de envasado a presión o a baño María a temperatura alta por mucho tiempo.
- Alternar los quemadores superiores entre cada lote para permitir que los quemadores y las superficies que los rodean se enfríen. Trate de evitar la preparación de conservas en el mismo quemador durante todo el día.

Ajuste de los controles de superficie

Ajustes de los elementos superiores radiantes

El tipo y tamaño de utensilio que utilice, así como la cantidad y tipo de alimento que cocine, influirán en el ajuste de potencia necesario para obtener los mejores resultados.

Los ajustes sugeridos de la [Tabla 1](#) se basan en la cocción con utensilios de peso mediano fabricados de aluminio y con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se utilizan otros tipos de utensilios.

Tabla 1: Ajustes sugeridos para los elementos superiores radiantes simples, dobles y triples

| Ajustes | Tipo de cocción |
|--------------------|---|
| Alto (HI) | Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua, asar en la asadera |
| Medio alto (5 - 8) | Para continuar un hervor rápido, freír, fritura de grasa profunda |
| Medio (5) | Para mantener un hervor lento, espesar salsas y reducciones o cocinar verduras al vapor |
| Medio bajo (2 - 4) | Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados |
| Bajo (LO - 2) | Para mantener caliente, derretir, cocer a fuego lento ¹ |

1. Los ajustes de cocción a fuego lento y calentar y mantener caliente se usan para cocinar a fuego lento y para mantener grandes cantidades de alimentos calientes tales como estofados y sopas. Estos ajustes son ideales para alimentos delicados y para derretir chocolate o mantequilla.

Notas importantes:

- No extienda utensilios entre dos superficies de cocción salvo que los utensilios estén específicamente diseñados para tal fin, como la plancha.
- Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.
- No es necesario ajustar las perillas de control con exactitud en un ajuste en particular. Use los gráficos proporcionados como guía y ajuste las perillas como sea necesario. Cada elemento superior ofrece una cantidad de calor constante en cada ajuste. Consulte las sugerencias de ajustes de potencia en la [Tabla 1](#).
- Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar.
- Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el elemento calentador radiante se encienda y se apague, incluso en el ajuste "HI" (alto). Esto ayuda a evitar daños a la superficie de cocción de vidrio cerámico. Este ciclo en el ajuste "HI" (alto) es normal y ocurrirá con mayor frecuencia si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano.
- Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio, significa que este es demasiado pequeño para el área de calentamiento superior.

Elementos superiores radiantes simple

Para hacer funcionar el elemento radiante simple:

Su cocina está equipada con dos elementos radiantes simples de 6 pulgadas, situados en las posiciones posterior derecha y posterior izquierda. Asimismo, el elemento radiante TURBO BOIL FLEX de 9 pulgadas (22,86 cm), que se encuentra en la posición delantera izquierda, actúa como elemento radiante simple.

⚠ PRECAUCIÓN Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente y se pueden producir quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ PRECAUCIÓN No coloque elementos de plástico como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Esos objetos podrían derretirse o incendiarse. Las agarraderas, los repasadores y las cucharas de madera podrían incendiarse si se colocaran demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ PRECAUCIÓN No permita que el papel de aluminio, los utensilios vacíos de porcelana de vidrio o de cualquier otro material que se pueda derretir entren en contacto con la cubierta cerámica. Si esos elementos se derriten sobre la cubierta, pueden dañarla.

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior simple.
2. Presione y gire la perilla de control del elemento superior en cualquier sentido hasta el ajuste deseado ([Figura 7](#)). Gire el mando para ajustar si lo desea.
3. Cuando termine la cocción, apague el elemento radiante superior (OFF) antes de retirar el utensilio.

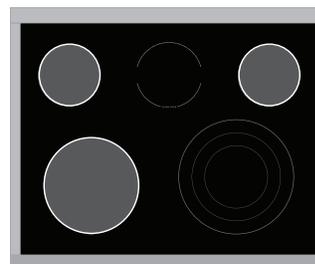


Figura 6: Ubicación de los elementos superiores radiantes simples

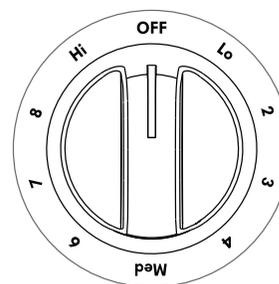


Figura 7: Manija de control del elemento superior simple

Elemento superior radiante triple

Para hacer funcionar un elemento radiante triple:

El elemento triple se encuentra en la posición delantera derecha. Puede ajustarse para calentar como quemador de 1 (simple), 2 (doble) o 3 (triple) elementos. Este elemento triple tiene dos controles de manija.

⚠ PRECAUCIÓN Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente y se pueden producir quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ PRECAUCIÓN No coloque elementos de plástico como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Esos objetos podrían derretirse o incendiarse. Las agarraderas, los repasadores y las cucharas de madera podrían incendiarse si se colocaran demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ PRECAUCIÓN No permita que el papel de aluminio, los utensilios vacíos de porcelana de vidrio o de cualquier otro material que se pueda derretir entren en contacto con la cubierta cerámica. Si esos elementos se derriten sobre la cubierta, pueden dañarla.

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior.
2. Pulse y gire la manija de temperatura, situada al extremo derecho de la pantalla, en el sentido de las agujas del reloj para comenzar a calentar el elemento.

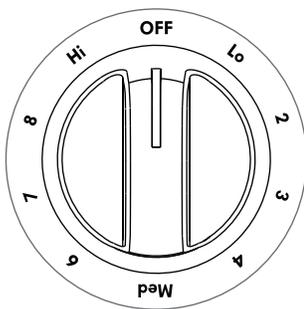


Figura 8: Manija de temperatura

3. A continuación, gire la manija de selección triple, situada junto a la manija de temperatura, en el sentido de las agujas del reloj para seleccionar entre quemador simple, doble o triple.

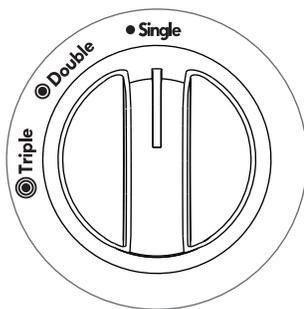


Figura 9: Manija de selección triple

Nota importante:

Puede cambiar el ajuste simple, doble o triple en cualquier momento durante la cocción. Las tres partes se ajustan al mismo nivel de potencia, según se haya determinado mediante la manija de temperatura en el paso 2.

4. Cuando termine la cocción, apague ambas manijas de control antes de retirar el utensilio.

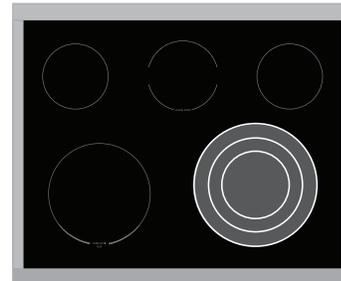


Figura 10: Elemento superior triple

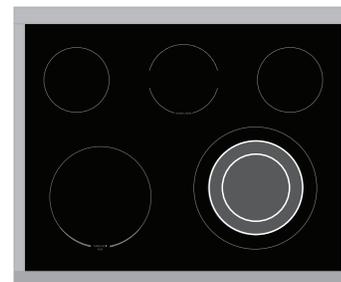


Figura 11: Elemento superior doble



Figura 12: Elemento superior simple

Notas importantes:

- Para una cocción eficiente, apague el elemento varios minutos antes de terminar la cocción. Esto permitirá que el calor residual complete el proceso de cocción.
- No es necesario ajustar las perillas de control con exactitud en un ajuste en particular. Use los gráficos proporcionados como guía y ajuste las perillas como sea necesario. Cada elemento superior ofrece una cantidad de calor constante en cada ajuste. Consulte las sugerencias de ajustes de potencia en la [Tabla 1](#).
- Inicie la mayoría de las funciones de cocción en un ajuste mayor y luego bájelo a un ajuste menor para terminar de cocinar.
- Los elementos radiantes cuentan con un limitador que permite que el elemento calentador radiante se encienda y se apague, incluso en el ajuste "HI" (alto). Esto ayuda a evitar daños a la superficie de cocción de vidrio cerámico. Este ciclo en el ajuste "HI" (alto) es normal y ocurrirá con mayor frecuencia si el utensilio es demasiado pequeño para el elemento radiante o si el fondo del utensilio no es plano.
- Si puede observar una superficie brillante de color rojo que se extiende más allá del fondo del utensilio, significa que este es demasiado pequeño para el área de calentamiento superior.

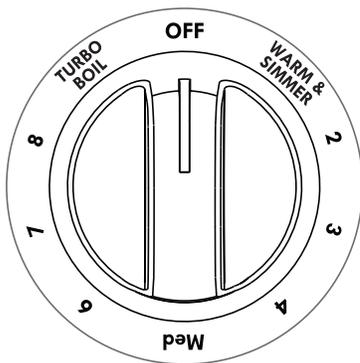


Figura 13: Manija de control del elemento superior Turbo Boil Flex

Elemento Turbo Boil Flex

Su cocina está equipada con un elemento radiante TURBO BOIL FLEX de 9 pulgadas (22,86 cm), que se encuentra en la posición delantera izquierda. Este elemento radiante de vataje más elevado es especialmente adecuado para calentar grandes cantidades de líquido y preparar grandes cantidades de alimentos.

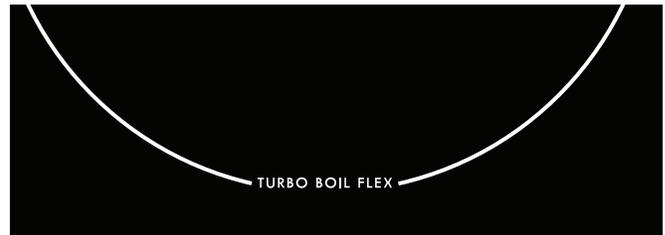


Figura 14: Los elementos Turbo Boil Flex

Para hacer funcionar un elemento Turbo Boil Flex:

⚠ PRECAUCIÓN Puede que los elementos radiantes superiores parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. La superficie de vidrio aún puede estar caliente y se pueden producir quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠ PRECAUCIÓN No coloque elementos de plástico como saleros y pimenteros, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta mientras esté en uso. Esos objetos podrían derretirse o incendiarse. Las agarraderas, los repasadores y las cucharas de madera podrían incendiarse si se colocaran demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠ PRECAUCIÓN No permita que el papel de aluminio, los utensilios vacíos de porcelana de vidrio o de cualquier otro material que se pueda derretir entren en contacto con la cubierta cerámica. Si esos elementos se derriten sobre la cubierta, pueden dañarla.

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre el elemento radiante superior Turbo Boil Flex.
2. Presione y gire la perilla de control del elemento superior Turbo Boil Flex en cualquier sentido hasta el ajuste deseado ([Figura 13](#)). Gire el mando para ajustar si lo desea desde WARM & SIMMER hasta MED y TURBO BOIL.
3. Cuando termine la cocción, apague el elemento radiante superior (OFF) antes de retirar el utensilio.

Área de calentamiento y preparado

El propósito del área de calentamiento es mantener calientes a temperatura de servir los alimentos cocinados. Use el área de calentamiento para mantener los alimentos cocinados calientes, tales como las verduras, caldos, estofados, sopas, guisos, panes, pasteles y platos que se puedan usar en hornos. Siempre utilice la función con alimentos ya calientes. No caliente alimentos fríos mediante el área de calentamiento. Todos los alimentos que se coloquen en el área de calentamiento deben cubrirse con una tapa para mantener la calidad del alimento. Para obtener los mejores resultados cuando caliente panes o pastelería, la tapa que utilice para cubrirlos debe tener una apertura que permita el escape de la humedad. Solo use utensilios recomendados para uso en hornos y cubiertas en el área de calentamiento.

Ajustar el control del área de calentamiento:

⚠️ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación alimentaria. No deje el alimento en el horno por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades. Los alimentos que se dañan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben refrigerarse en el refrigerador primero. Incluso cuando están congelados, estos productos no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción y deben retirarse inmediatamente cuando se termine la cocción.

⚠️ PRECAUCIÓN A diferencia de otros elementos radiantes superiores, el área calentadora no brillará de color rojo cuando esté caliente. La superficie de vidrio aún puede estar caliente y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

⚠️ PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas o guantes para hornos para retirar el alimento del área de calentamiento ya que los utensilios o los platos estarán calientes.

⚠️ PRECAUCIÓN No coloque elementos inflamables como saleros y pimenteros de plástico, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta de la estufa mientras esté en uso. Esos objetos podrían derretirse o incendiarse. Las agarraderas, los repasadores y las cucharas de madera podrían incendiarse si se colocaran demasiado cerca de los elementos superiores.

⚠️ PRECAUCIÓN No permita que el papel de aluminio, los utensilios vacíos de porcelana de vidrio o de cualquier otro material que se pueda derretir entren en contacto con la cubierta cerámica. Si esos elementos se derriten sobre la cubierta, pueden dañarla.

1. Coloque un utensilio del tamaño apropiado sobre la zona de calentamiento y preparado.
2. Gire la manija de control del área de calentamiento en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición **On**. El área de calentamiento utiliza una temperatura preajustada diseñada para mantener los alimentos a temperatura de servicio (Figura 16).
3. Cuando los alimentos estén preparados para servirse, gire la manija de control del área de calentamiento a la posición **OFF**. El área de calentamiento permanecerá caliente hasta que la luz indicadora de superficie caliente se apague.

Notas importantes:

- El nivel de temperatura del área de calentamiento puede ajustarse en cualquier momento cuando está encendida el área de calentamiento.
- Solo use platos y utensilios recomendados para uso en hornos y cubiertas de vidrio cerámico. No use envoltura de plástico o papel de aluminio para cubrir los alimentos. El plástico o el papel de aluminio pueden derretirse sobre la cubierta.

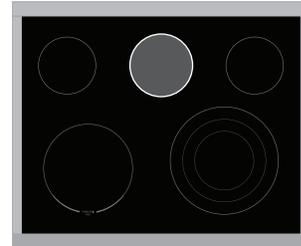


Figura 15: Ubicación del elemento del área de calentamiento y preparado

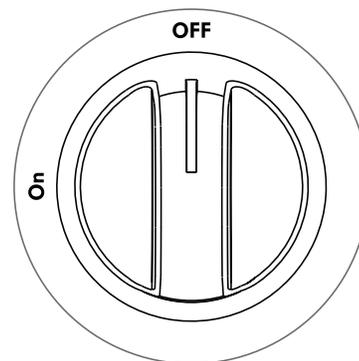


Figura 16: Manija de control del elemento del área de calentamiento y preparado

Antes de ajustar los controles del horno

Ubicación del respiradero del horno

El horno se ventila por la parte superior frontal del bastidor. Cuando el horno está encendido, pasa aire caliente a través de este respiradero. Esta ventilación es necesaria para una circulación adecuada del aire dentro del horno y para obtener buenos resultados de horneado. No bloquee el respiradero del horno. Es posible que aparezca vapor o humedad cerca del respiradero del horno. Esto es normal.

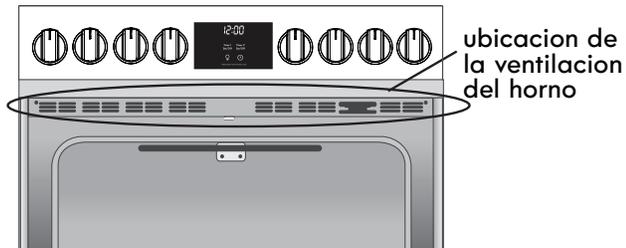


Figura 17: Ubicación de la rendija de ventilación del horno

Importante: Algunos modelos están equipados con un ventilador que funciona durante el proceso de cocción y durante la autolimpieza para enfriar los componentes electrónicos internos. Es normal que ese ventilador continúe funcionando durante un periodo prolongado de tiempo, incluso cuando el aparato esté apagado.

Tipos de parrillas de horno

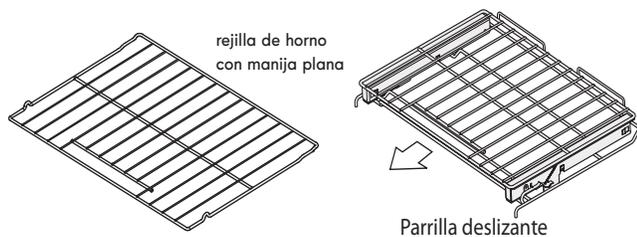


Figura 18: Tipos de parrillas de horno

Descripciones de las parrillas del horno

- La parrilla de horno deslizable de la cocina es totalmente extensible y le permite comprobar los alimentos sin sacarlos del horno con solo extender sin esfuerzo la parrilla con los alimentos.
- Las dos parrillas planas para horno con manija pueden utilizarse para la mayoría de las necesidades de cocción y pueden colocarse en casi cualquier posición. La manija facilita el deslizamiento de la parrilla cuando contiene gran cantidad de alimentos.

Importante: Las dos parrillas planas para horno con manija son de porcelana lubricada, y pueden permanecer en el horno durante el ciclo de autolimpieza. No limpie esta lubricación de aceite vegetal de las parrillas. Es importante que los lados de las parrillas del horno siempre tengan una ligera capa de aceite vegetal. Para mantener un rendimiento óptimo de la parrilla, vuelva a aplicar una capa delgada de aceite vegetal a los lados de la parrilla después de cada ciclo de autolimpieza o cuando se dificulta el deslizamiento de dicha parrilla.

Remoción, reemplazo y disposición de las parrillas del horno

⚠️ ADVERTENCIA Revestimientos protectores: No revista con papel de aluminio las paredes del horno, las parrillas, el fondo del horno ni ninguna otra parte del horno. Esto alterará la distribución de calor, generará resultados deficientes de cocción y puede causar daños permanentes en el interior del horno. Durante el ciclo de autolimpieza, el horno se calentará lo suficiente para derretir el papel de aluminio. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en riesgo de choque eléctrico o incendio.

⚠️ PRECAUCIÓN Siempre use agarraderas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior y el exterior del horno, además de las parrillas, se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

Para organizar la disposición de las parrillas: siempre colóquelas en el interior del horno cuando el horno esté frío (antes de hacerlo funcionar).

Para quitarlas: tire de la parrilla en dirección recta hacia afuera hasta que lleguen al tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

Para volver a colocarlas: acóplala en las hendiduras a ambos lados de las paredes del horno. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela ligeramente hacia atrás a su posición final. Asegúrese de que las parrillas del horno estén niveladas antes de usarlas.

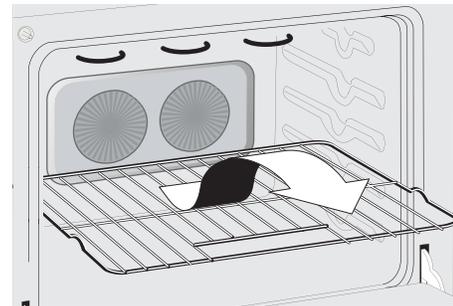


Figura 19: Retirada y recolocación de las parrillas del horno

Circulación de aire en el horno

Para obtener los mejores resultados de horneado, deje entre 5 cm (2") y 10 cm (4") de espacio alrededor de los utensilios para hornear para una mejor circulación del aire y asegúrese de que estos no se toquen entre sí ni entren en contacto con la puerta del horno, los lados ni la pared trasera del horno. El aire caliente debe poder circular alrededor de los utensilios en el horno para que el calor se distribuya uniformemente.

Parrillas deslizantes

La parrilla deslizante totalmente extensible es una parrilla extensible que hace más fácil la preparación de alimentos. Cuenta con guías de deslizamiento que permiten que la parrilla se saque del horno sin frotar los lados de la pared del horno.

Remoción y colocación de las parrillas deslizantes del horno

Para quitar la parrilla deslizante:

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use agarraderas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior y el exterior del horno, además de las parrillas, se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN Siempre quite/vuelva a colocar las parrillas antes de encender el horno (cuando el horno esté frío).

1. Levante la palanca de liberación situada en la parte delantera inferior de la parrilla, como se muestra en la [Figura 20](#).
2. Mientras sostiene la palanca de liberación ([Figura 21](#)), tire de la parrilla deslizante hasta que alcance el tope, use las dos manos si es necesario.
3. Con ambas manos, sujete las partes superior e inferior de la parrilla deslizante ([Figura 22](#)).
4. Levante la parte frontal de la parrilla ligeramente y siga tirando de la parrilla para extraerla del horno.
5. Asegúrese de agarrar las dos partes de la parrilla superior e inferior juntas al extraer o manipular la parrilla deslizante. Las partes de la parrilla se mueven de manera independiente y son difíciles de manejar a menos que se mantengan unidas.

Para volver a colocar la parrilla deslizante:

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use agarraderas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior y el exterior del horno, además de las parrillas, se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN Siempre quite/vuelva a colocar las parrillas antes de encender el horno (cuando el horno esté frío).

1. Agarre ambas porciones superior e inferior de la parrilla deslizante ([Figura 22](#)).
2. Levante y mantenga la parrilla nivelada entre las paredes de la cavidad del horno.
3. Incline la parte delantera de la parrilla ligeramente y deslícela completamente a su posición. Algo de fuerza puede ser necesario para asegurarse de que la rejilla del horno se ha colocado en su posición.

Importante: La parrilla deslizante es de porcelana esmaltada y puede dejarse en el horno durante el ciclo de autolimpieza. Después del ciclo o en cualquier momento que el deslizamiento de las parrillas se torna difícil, las parrillas deslizantes extensibles deben recibir un tratamiento con lubricación de grafito.

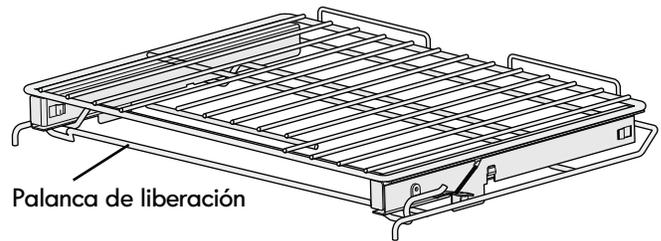


Figura 20: Parrilla deslizante extensible con palanca de liberación en posición de bloqueo

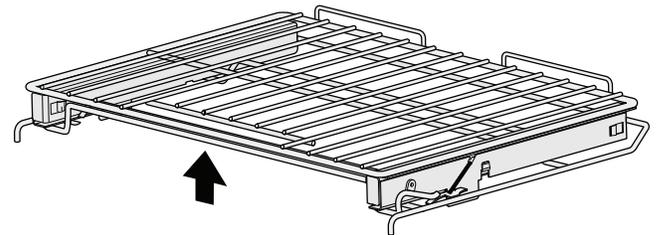


Figura 21: Parrilla deslizante extensible con palanca de liberación en posición de desbloqueo

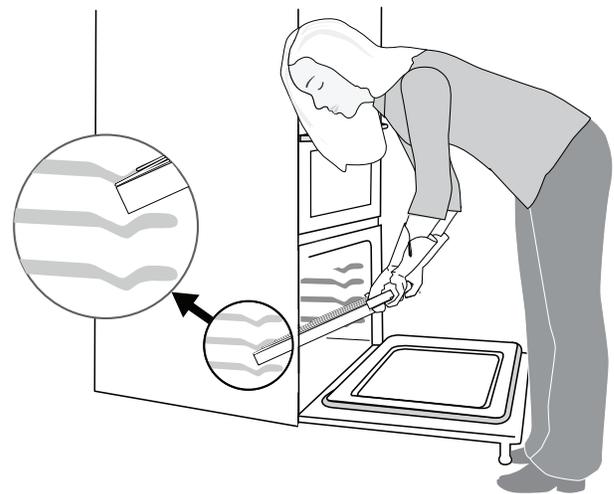


Figura 22: Remoción y colocación de las parrillas deslizantes del horno

Notas importantes:

Para evitar posibles daños en el horno, no intente cerrar la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén completamente posicionadas dentro de la cavidad del horno.

Para obtener instrucciones sobre cómo limpiar mejor estas parrillas del horno, consulte "[Mantenimiento de la cubierta](#)" en la [página 35](#).

Controles del horno



- Manija de selección de modo del horno:** Utilice esta manija para seleccionar el modo de cocción deseado, como horneado, asado, etcétera. Esta manija funciona conjuntamente con la manija de selección de temperatura del horno.
- Indicador de control del horno:** La pantalla cumple dos propósitos. En primer lugar, muestra una serie de iconos diseñados para indicarle cuándo el horno está en funcionamiento. Y; en segundo lugar, es posible pulsar los iconos predeterminados que se muestran arriba para establecer funciones como los temporizadores, la hora del día, luz del horno, control por audio, modo de ahorro de energía, etc.
- Manija de selección de temperatura del horno:** La función primaria de esta manija es ajustar la temperatura. Pero también funciona en conjunción con la manija del selector de modo del horno, y algunos modos solo se activan si ambas manijas se ponen en el mismo ajuste, como por ejemplo, Asado y Limpieza (autolimpieza). Además, para que funcione Fermentación de pan, la manija del selector de modo del horno deberá estar ajustada a Horneado.
- Accela-Heat™:** Utilice la función Accela-Heat™ para hornear alimentos sin precalentamiento.
- Warm & Hold (calentar y mantener):** Se usa para mantener caliente un alimento hasta tres horas después de finalizar la cocción.
- Bake (horneado):** Se utiliza para ingresar la temperatura del modo de horneado normal y empezar una función normal de horneado, a cualquier temperatura entre 200 °F y 550 °F (de 93 °C a 288 °C).
- Conv Bake (horneado por convección):** Se utiliza para obtener los mejores resultados culinarios al hornear con varios utensilios y parrillas a cualquier temperatura entre 200 °F y 550 °F (de 93 °C a 288 °C).
- Conv Roast (rostizado por convección):** Se usa para seleccionar la función de rostizado por convección, la mejor opción para cocinar cortes tiernos de carne de res, cordero, cerdo y aves. Utilice este modo cuando desee ajustar la velocidad de cocción a cualquier temperatura entre 200 °F y 550 °F (de 93 °C a 288 °C).
- Broil (asado):** Se usa para seleccionar la función de asado.
- Self Clean (Autolimpieza):** Se utiliza para seleccionar la función que limpia el horno a altas temperaturas, lo que elimina completamente la suciedad o la reduce a una ceniza fina que se puede limpiar con un paño húmedo.
- Timer 1 Set/Off y Timer 2 Set/Off (encendido/apagado de temporizador 1 y 2):** Se usa para ajustar o cancelar uno o ambos temporizadores de minutos. El temporizador de minutos no enciende ni detiene la cocción.
- Luz:** Se usa para encender y apagar la luz interior del horno.
- Reloj:** Use las teclas numéricas para ajustar la hora.
- Manija de selección de temperatura de asado/horno:** Para que funcione la función Broil (asado), esta manija debe ajustarse en posición Broil, al igual que la manija de selección de modo del horno.
- Manija de selección de temperatura de limpieza/horno:** Para que funcione la función de autolimpieza, esta manija debe ajustarse en posición Clean, al igual que la manija de selección de modo del horno.
- Bread Proof (fermentación de pan):** Utilícela para mantener un entorno de calor adecuado para fermentar productos con levadura. La manija de selección de modo del horno deberá estar en posición Bake para que funcione esta característica.
- Warm (calentar):** Esta característica está preconfigurada para mantener una temperatura de 170 °F (77 °C) para mantener los alimentos cocinados a temperatura de servicio hasta que se cancele.

Controles del horno

Ajustes de preferencias del usuario

Los ajustes de fábrica (predeterminados) incluyen AUd (ajuste de control audible), ES (ahorro de energía), UPO (Diferencia de temperatura programable por el usuario) para cambiar la temperatura del horno y rSt (reset) para ajustar las preferencias del usuario a los valores iniciales.

Para acceder a las preferencias del usuario, mantenga pulsada la tecla de la luz durante 3 segundos con el horno en modo inactivo y sin temporizadores activados. Una vez activado, el usuario puede hacer cambios y desplazarse por el menú de opciones descrito más arriba. Encontrará instrucciones concretas para ajustar las preferencias de usuario disponibles a lo largo de esta sección sobre Control del horno.

Ajustes mínimos y máximos de los controles

Muchas de las funciones indicadas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo y de temperatura que puede programarse en el control.

Tabla 2: Ajustes mínimos y máximos de los controles

| Función | Temp. o tiempo mín. | Temp. o tiempo máx. |
|---------------------------------------|---------------------|---------------------|
| Bake (Hornear) | 200 °F (93 °C) | 550 °F (288 °C) |
| Accela-Heat | 200 °F (93 °C) | 550 °F (288 °C) |
| Broil (Asar) | 550 °F (288 °C) | |
| Timer (temporizador) | 0:01 h. | 11 h 59 min |
| Clean (Limpiar) | 2 horas | 4 horas |
| Conv Bake (horneado por convección) | 200 °F (93 °C) | 550 °F (288 °C) |
| Conv Roast (rostizado por convección) | 200 °F (93 °C) | 550 °F (288 °C) |
| Meat probe (sonda para carne) | 140 °F (60 °C) | 210 °F (99 °C) |
| Warm & Hold (Calentar y mantener) | 170 °F (77 °C) | 3 horas |
| Bread Proof (Fermentación de pan) | 100 °F (37 °C) | 110 °F (43 °C) |
| Reloj (12 h) | 1:00 h | 12:59 h |

Ajuste del reloj

La tecla de reloj se usa para acceder al ajuste de la hora del día. Al conectar el horno a la corriente por primera vez o si se ha interrumpido la corriente a la cocina, parpadeará **12:00** en la pantalla.

Para ajustar la hora correcta:

1. Presione la tecla **clock**.
2. La pantalla mostrará una hora junto con  y  en la pantalla que aparece debajo.
3. Presione la tecla  o  para desplazarse hasta la hora correcta y suelte la tecla.
4. El control aceptará el nuevo ajuste de hora con una campana y el control mostrará la hora del día junto con los dos temporizadores disponibles.

Importante: El reloj no se puede modificar cuando el horno está programado para cocinar o si la autolimpieza está activa. En el modelo Kenmore Professional solo está disponible un reloj de 12 horas.

Cambio entre el ajuste de horneado continuo y la función de ahorro de energía de 12 horas

El control del horno tiene una función programada de fábrica integrada de ahorro de energía de 12 horas, que apagará el horno si se lo deja encendido durante más de 12 horas. El control puede programarse para desactivar este recurso para hornear de forma continua.

Para alternar entre horneado continuo y la función de ahorro de energía de 12 horas:

1. Presione y mantenga la tecla de la luz durante 3 segundos hasta que suene una campana de aceptación y aparezca una de las preferencias del usuario.
2. Presione la tecla  o  hasta que aparezca **ES** y se indique **ON**.
3. Para desactivar la función de ahorro de energía, presione la tecla  o  hasta que aparezca **OFF** en la pantalla.
4. El control aceptará el cambio en unos segundos y sonará la campana de aceptación. El horno ya está preparado para cocción continua.

Para volver a la pantalla de la hora, presione y mantenga la tecla de la luz durante 3 segundos hasta que suene la campana y la pantalla se funda y aparezca la hora del día. El control volverá a la hora del día tras un breve momento de apagado.

Ajuste del control para operación silenciosa

El horno está ajustado para operar con determinados tonos y sonidos de campana (ajustes predeterminados) que alertan al usuario de determinadas funciones del horno. La función de operación silenciosa permite operar el control del horno sin sonidos ni bips cuando sea necesario. Accediendo a las preferencias del usuario es posible volver a ajustar esta opción para operar con los sonidos programados normales.

Para fijar el control del horno para funcionamiento silencioso:

1. Presione y mantenga la luz durante unos segundos hasta que la pantalla haga sonar una campana de aceptación. Deberá aparecer **AUd** en la pantalla.

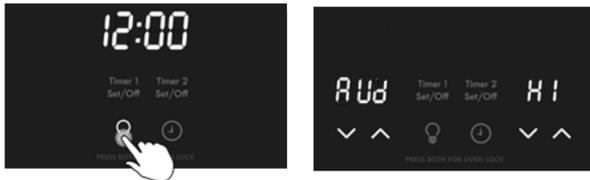


Figura 23: Pantalla de control de silencio/audio

2. Si no aparece **AUd**, presione la tecla  hasta que aparezca **AUd** y aparezca **HI** en la pantalla. Este es el ajuste normal (predeterminado).
3. Para bajar el volumen de la función audible o desactivarlo por completo (**OFF**), presione la tecla  o  hasta que aparezca **LO** u **OFF** en la pantalla.
4. Cuando aparezca en la pantalla el ajuste deseado, suelte la tecla y espere a escuchar la campana de aceptación.
5. Para volver a la pantalla de la hora, presione y mantenga la tecla **Luz** durante 3 segundos hasta que suene la campana y la pantalla se funda y aparezca la hora del día.

Ajuste del bloqueo del horno

Cuando está activado el bloqueo del horno, la puerta queda bloqueada, al igual que los controles y funciones de horno. Si el usuario trata de ajustar el modo de horno o de temperatura, el control indicará un error (triple pitido).

Para activar el bloqueo del horno:

1. Mantenga presionadas simultáneamente las teclas **luz** y **reloj** durante unos 3 segundos.
2. El control emitirá un pitido y comenzará a cerrarse el cerrojo automático de la puerta. No trate de abrir la puerta del horno mientras el mecanismo está bloqueándose. Cuando el icono del candado parpadea, la puerta se está bloqueando o desbloqueando.



Figura 24: Presione y mantenga las teclas de luz y reloj

3. Una vez bloqueada la puerta, aparece en la pantalla el icono del candado y **LOC** (bloqueo).
4. Para desbloquear la puerta del horno, mantenga presionadas simultáneamente las teclas **luz** y **reloj** durante unos 3 segundos. Parpadeará el icono del candado y el bloqueo automático de la puerta comenzará a desbloquearla. No trate de abrir la puerta del horno mientras está desbloqueándose.
5. Cuando desaparezcan el icono del candado y **LOC**, puede abrir la puerta y estarán disponibles de nuevo los controles del horno.

Ajuste del temporizador

Los dos temporizadores de minutos de la pantalla del horno actúan como temporizadores adicionales para controlar las funciones de cocción. El temporizador no puede usarse durante el ciclo de autolimpiador o si está utilizando la función de sonda para carne asociada con la pantalla del temporizador. El ajuste mínimo del temporizador es 1 minuto, y el máximo, 11:59.

Para ajustar el temporizador:

1. Presione la tecla **TIMER Set/Off**.

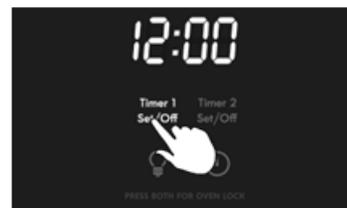


Figura 25: Ajuste del temporizador

2. La pantalla del temporizador mostrará **0:00** y las teclas  y . Si presiona la tecla  en este momento, sonará una campana de tecla no válida.
3. Pulse la tecla  para comenzar a desplazarse hasta el ajuste deseado. Si se mantiene la tecla, el valor del temporizador aumentará rápidamente. Una vez alcanzado el ajuste deseado, suelte la tecla, presione de nuevo la tecla del temporizador y el temporizador comenzará a contar hacia atrás automáticamente al cabo de algunos segundos.



Figura 26: Ajuste del temporizador

4. La pantalla del temporizador mostrará el icono **H:M** si el temporizador se ajusta a más de 1 minuto. Si el valor es menor a 1 minuto, el temporizador indicará el tiempo en segundos y no aparecerá el icono **H:M**.

Controles del horno

- Al finalizar el temporizador, sonará una campana de recuerdo y se repetirá cada 60 segundos durante cinco minutos. Para poder programar un temporizador ya finalizado, pulse la tecla del temporizador.
- Para cancelar el temporizador antes del tiempo ajustado, presione la tecla **TIMER Set/Off**.

Los temporizadores de minuto no encienden ni detienen el proceso de cocción. El temporizador se puede utilizar solo o junto con cualquier otra función del horno.

Funcionamiento de las luces del horno

Las luces interiores del horno se encenderán automáticamente cuando se abra la puerta. La luz del horno no se puede utilizar durante un ciclo de autolimpieza y permanecerá apagada.

Oprima  para encender y apagar las luces interiores del horno cuando la puerta del horno esté cerrada.

Las luces interiores del horno están ubicadas en la parte trasera del interior del horno y están cubiertas con un protector de vidrio. El protector de vidrio protege la bombilla de las altas temperaturas y siempre debe estar instalado cuando utilice el horno. La luz del horno no se puede utilizar durante un ciclo de autolimpieza.

Para reemplazar la luz interior del horno, consulte "[Reemplazo de la luz del horno](#)" en la [página 38](#).

Nota importante:

Para obtener los mejores resultados de horneado, no deje encendida la luz del horno mientras cocina.

Accela-Heat

Utilice la función Accela-Heat cuando desee comenzar a hornear inmediatamente, sin precalentamiento. Esta característica ofrece buenos resultados al preparar comidas rápidas, como bollos de canela, pizza congelada, bacon, patatas fritas y bolitas de patata. Los alimentos terminarán de cocinarse en el tiempo indicado en las instrucciones de cocinado, sin el tiempo adicional de precalentado habitual. Durante Accela-Heat, el ventilador se activa y desactiva y el elemento de cocción se activa y desactiva para mantener la temperatura ajustada para una cocción precisa.

Puede utilizar el horneado para ajustar la temperatura del horno entre 200 °F (93 °C) y 550 °F (288 °C).

Para ajustar Accela-Heat:

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use agarraderas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

- Saque los alimentos del envase y colóquelos en una bandeja de hornear.
- Coloque la bandeja en el horno en la posición de parrilla 3 ([Figura 27](#)) y cierre la puerta del horno. Accela-Heat está diseñado para hornear en una sola parrilla del horno colocada en el centro del horno.

- Ponga el selector de modo del horno en la posición Accela-Heat.
- Ajuste el selector de temperatura del horno a la temperatura deseada. El horneado comenzará inmediatamente.
- Para detener el horneado, ponga la manija de modo del horno en posición OFF. Ponga también el selector de temperatura en posición OFF.

Prácticas recomendadas con Accela-Heat:

- Coloque siempre los alimentos en el horno en la posición de parrilla 3. Accela-Heat está diseñado para hornear en una sola parrilla del horno colocada en el centro del horno.
- Cuando se utiliza Accela-Heat, use utensilios para hornear con bordes bajos o sin bordes. Esto permite que el aire circule alrededor de los alimentos uniformemente.
- Los alimentos con forma alargada, como los palitos de pescado o tiras de pollo, deberán colocarse en la bandeja con los extremos hacia los laterales del horno.
- Siga las instrucciones del envase en cuanto a tiempos y temperatura de preparación. Accela-Heat ofrece mejores resultados al cocinar alimentos durante más de 10 minutos. Si las instrucciones indican un tiempo de cocción inferior, es posible que precise algunos minutos adicionales para obtener óptimos resultados.
- No abra la puerta del horno con frecuencia. Si se abre la puerta, se reducirá la temperatura del horno y esto podría aumentar el tiempo de horneado.

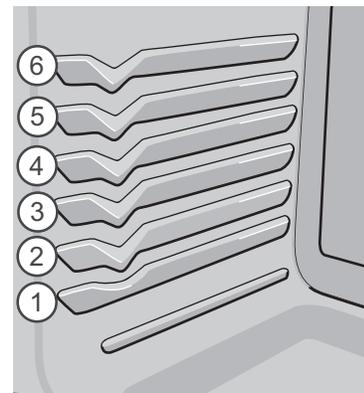


Figura 27: Posiciones de las rejillas del horno

Ajuste para hornear

Utilice la función de horneado cuando la receta requiera el horneado con temperaturas normales. Escuchará una señal sonora que indica que el horno alcanzó la temperatura de horneado programada y que debe colocar los alimentos dentro del horno. El elemento de horneado realizará un ciclo de encendido y apagado para mantener la temperatura de programada ideal para un horneado uniforme. Durante el precalentamiento, el ventilador de convección funcionará para ayudar a calentar el horno a la temperatura programada. El ventilador realizará un ciclo de encendido y apagado después de alcanzar la temperatura programada.

Puede utilizar el horneado para ajustar la temperatura del horno entre 200 °F (93 °C) y 550 °F (288 °C).

Para ajustar el horneado a una temperatura de 350 °F (177 °C):

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use agarraderas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN No cocine los alimentos directamente sobre la parte inferior del horno. Para evitar daños en el interior y las superficies del horno, siempre hornee alimentos en el horno usando utensilios para hornear colocados sobre la parrilla del horno.

1. Asegúrese de disponer las parrillas en las posiciones deseadas para los alimentos que va a hornear. Ponga el selector de modo del horno en la posición **Bake**.
2. Ajuste el selector de temperatura del horno a **350 °F**. **PREHEAT** comenzará, se encenderá el LED de temperatura del horno y sonará un tono de aceptación. El horno comenzará a calentar. **PREHEATING** aparecerá en la pantalla.
3. Cuando se alcance la temperatura programada, se apagará la luz de **PREHEAT** y se escuchará una señal sonora que le indicará cuándo colocar los alimentos en el horno. Ajuste el temporizador para controlar el tiempo de cocción real si es necesario.
4. Cuando termine el horneado, asegúrese de volver a poner las manijas de selector de temperatura y de modo del horno en las posiciones **OFF**.

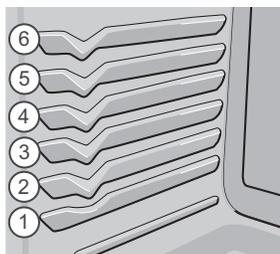


Figura 28: Posiciones de las rejillas del horno

Importante: Si la función horneado está activa y sin una programación de tiempo de cocción, el horno permanecerá encendido durante 12 horas antes de apagarse automáticamente a menos que se cancele la función. Para hornear durante más de 12 horas, consulte ["Cambio entre el ajuste de horneado continuo y la función de ahorro de energía de 12 horas"](#) en la [página 18](#) para obtener instrucciones.

Consejos de horneado:

- Precaliente totalmente el horno antes de hornear alimentos como galletas, bizcochos y panes.
- Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
- Los utensilios oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.
- Para obtener los mejores resultados de cocción, se recomienda usar la función de horneado por convección cuando se cocinen alimentos con masa o panificados, como tortas, pasteles y panes.
- Se prefiere el horneado por convección para cocinar en varias parrillas a la vez.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee galletas con dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 3 y 5 ([Figura 28](#)) y utilice la parrilla plana en la posición 3 y la parrilla deslizante en la posición 5.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas con dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 1 y 4 ([Figura 28](#)) y posicione los utensilios tal como se muestra en la [Figura 29](#). Utilice la parrilla plana en la posición 1 y la parrilla deslizante en la posición 4.
- Al hornear usando dos parrillas del horno, coloque los utensilios para hornear posición como se muestra en la [Figura 29](#). Deje por lo menos 2 pulgadas (5 cm) de espacio entre los utensilios para hornear, para la circulación adecuada de aire.
- No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia. Abrir la puerta reducirá la temperatura en el horno.
- Los utensilios para hornear de vidrio representan un conductor de calor lento. Puede requerir la reducción de la temperatura del horno.

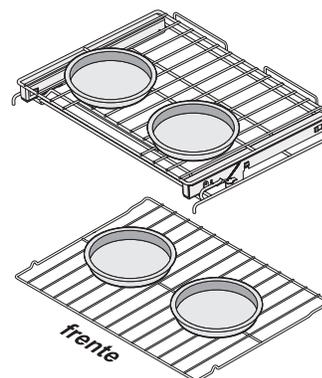


Figura 29: Hornear en varios niveles/parrillas

Controles del horno

Ajuste para asar

Use la función de asar para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor radiante para obtener un dorado ideal. La función "Broil" (asado a la parrilla) está ajustada para comenzar a asar a 550 °F (288 °C). Las sugerencias de los ajustes de asado en [Tabla 3](#) son solo recomendaciones. Según sus preferencias, puede aumentar o reducir los tiempos de cocción o mover el alimento a una posición de parrilla diferente. Si el alimento que está asando no se encuentra en [Tabla 3](#), siga las instrucciones de su libro de cocina y controle el elemento de cerca.

Para programar el asado a la parrilla:

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use agarraderas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, mantenga la puerta del horno cerrada y apague el horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o use un extintor de incendios. No vierta agua ni harina en el fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede causar que un incendio de grasa se extienda y cause lesiones personales.

1. Coloque los utensilios para hornear en el horno en la posición de parrilla preferida ([Figura 31](#)). Cierre la puerta del horno.
2. Ponga el selector de modo del horno en la posición **Broil**. La luz del indicador parpadeará. Ponga el selector de temperatura en la posición **Broil**. La luz del indicador se encenderá y permanecerá encendida. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 2 minutos antes de agregar los alimentos. **brl** aparecerá en la pantalla.
3. Coloque la asadera sobre la parrilla. Asegúrese de centrar la asadera directamente debajo del elemento asador.

4. Ajuste las manijas de temperatura y selección a **OFF** cuando haya finalizado el asado o para cancelar el asado.

Notas importantes:

- Asar es cocinar con calor directo y generará humo. Si el humo es excesivo, coloque los alimentos más lejos del elemento de asado.
- Siempre organice las parrillas del horno cuando el mismo esté frío. La puerta tiene que estar cerrada para que pueda realizarse el asado. Si la puerta queda abierta la pantalla indicará "d-O". Cierre la puerta para retomar la función. Cuando ase, siempre tire de la parrilla del horno hacia afuera hasta que llegue a la posición de detención antes de dar vuelta o sacar los alimentos.
- Los insertos y las asaderas permiten drenar la grasa y mantenerla alejada del gran calor del asador. No utilice la asadera sin el inserto y no cubra la pieza con papel de aluminio, ya que la grasa expuesta se puede encender. Para comprar estos artículos en EE.UU., llame al 1-844-553-6667 y en Canadá al 1-800-469-4663 y solicite el kit de bandeja de asadera 5304442087.



Figura 30: Asadera e inserto

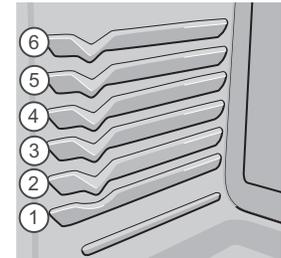


Figura 31: Posiciones de la parrilla

Tabla 3: Sugerencias de ajustes para asar a la parrilla^{1, 2, 3}

| Alimento | Posición de la parrilla | Tiempo de cocción en minutos | | Temperatura interior | Grado de cocción |
|--|-------------------------|------------------------------|---------|----------------------|------------------|
| | | 1º lado | 2º lado | | |
| Filete de 1 pulgada de grueso | 5° o 6° | 5 | 4 | 145 °F (63 °C) | Medio |
| Filete de 1 pulgada de grueso | 5° o 6° | 8 | 7 | 160 °F (71 °C) | Término medio |
| Filete de 1 pulgada de grueso | 5° o 6° | 8 | 7 | 170 °F (77 °C) | Bien cocido |
| Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grosor | 5ª | 8 | 6 | 170 °F (77 °C) | Bien cocido |
| Pollo (con hueso) | 4 | 20 | 10 | 170 °F (77 °C) | Bien cocido |
| Pollo (deshuesado) | 4 | 8 | 6 | 170 °F (77 °C) | Bien cocido |
| Pescado | 4 | 13 | n/d | 170 °F (77 °C) | Bien cocido |
| Camarones | 3 | 5 | n/d | 170 °F (77 °C) | Bien cocido |
| Hamburguesa de 1 pulgada de grueso | 6ª | 5 | 4 | 135 °F (57 °C) | Jugoso |
| Hamburguesa de 1 pulgada de grueso | 6ª | 9 | 7 | 145 °F (63 °C) | Medio |
| Hamburguesa de 1 pulgada de grueso | 6ª | 10 | 8 | 170 °F (77 °C) | Bien cocido |

1. El Departamento de Agricultura de EE. UU. establece "La carne a punto es popular, pero debe saber que cocinarla a solamente 140 °F (60 °C) significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. Junio de 1985). La temperatura más baja recomendada por el USDA es de 145 °F (63 °C) para la carne de res fresca a punto. En el caso de carne de res a término medio 160 °F, bien cocido 170 °F
2. Asar es cocinar con calor directo y generará humo. Si el humo es excesivo, coloque los alimentos más lejos del elemento. Vigile siempre atentamente los alimentos para evitar que se quemen.
3. Utilice solo parrillas rebajadas o de medio tamaño (si están disponibles) en la posición superior.

Ajuste de horneado por convección

Las funciones de convección utilizan un ventilador para hacer circular el calor de modo uniforme y continuo alrededor del horno (Figura 32). Esta mejor distribución del calor permite que los alimentos se cocinen más rápido, de manera más uniforme y más dorados. También mejora el horneado cuando se utilizan dos parrillas a la vez. El aire caliente fluye alrededor del alimento desde todos los lados, sellando los jugos y sabores. Los panes y pasteles se doran más uniformemente. La mayoría de los alimentos horneados en una bandeja estándar pueden cocinarse más rápido y de manera más uniforme con la función de convección. El horneado en varias parrillas puede aumentar ligeramente el tiempo de horneado para algunos alimentos, pero el resultado general es el ahorro de tiempo.

Puede utilizar el horneado por convección para ajustar la temperatura del horno entre 200 °F (93 °C) y 550 °F (288 °C).

Beneficios de horneado por convección:

- Rendimiento superior en varias parrillas del horno
- Los alimentos se hornean más uniformemente
- Los alimentos se pueden hornear hasta un 25 a 30% más rápido

Nota importante:

La función de horneado por convección se utiliza mejor cuando las instrucciones de la receta se han elaborado especialmente para horneado por convección.

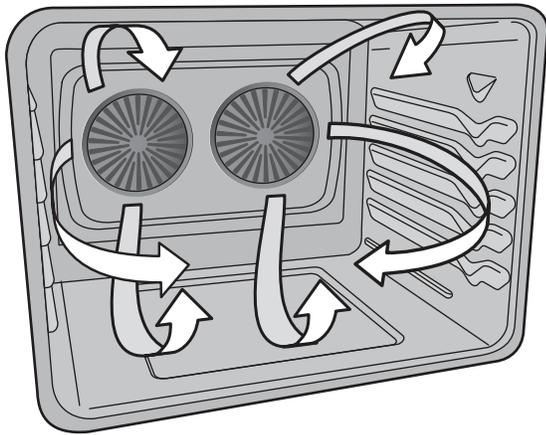


Figura 32: Movimiento del aire por convección

Para programar el horneado por convección con la temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C):

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use agarraderas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN No cocine los alimentos directamente sobre la parte inferior del horno. Para evitar daños en el interior y las superficies del horno, siempre hornee alimentos en el horno usando utensilios para hornear colocados sobre la parrilla del horno.

1. Organice las parrillas interiores del horno.
2. Ponga el selector de modo del horno en **Conv Bake**.
3. Ajuste el selector de temperatura del horno a **350 °F**.
4. La luz de temperatura del horno parpadeará durante algunos segundos antes de confirmar el ajuste. Se pondrá en funcionamiento el ventilador de convección y el horno comenzará a calentarse.
5. Cuando el horno alcance la temperatura establecida, sonará una campana indicando que puede colocar los alimentos en el horno.
6. Cuando termine el horneado, asegúrese de volver a poner las manijas de selector de temperatura y de modo del horno en las posiciones OFF.

Importante:

- El ventilador de convección comenzará a girar una vez que se activen las funciones de horneado por convección o asado por convección. Si abre la puerta del horno cuando la función de convección está activa, el ventilador de convección dejará de girar hasta que cierre la puerta del horno.

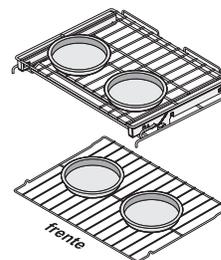


Figura 33: El horneado por convección en varios niveles/parrillas

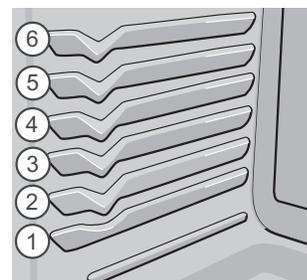


Figura 34: Posiciones de las rejillas del horno

Controles del horno

Consejos de horneado por convección:

- Precaliente totalmente el horno antes de hornear alimentos como galletas, bizcochos y panes.
- Cuando utilice una sola parrilla, colóquela de modo tal que los alimentos queden en el centro del horno.
- Los utensilios para hornear oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más tostados o dorados de lo esperado. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar que ciertos alimentos se doren demasiado. Se recomienda utilizar los utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar los utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y bizcochos.
- Cuando se utiliza la convección, use utensilios para hornear con lados bajos. Esto permite que el aire circule alrededor de los alimentos uniformemente.
- Las cookies deben ser horneadas en bandejas que no o bajos lados para mejores resultados.
- Debido a que la mayoría de los alimentos se cocinan más rápido y de manera más uniforme con la función de convección, se aconseja reducir la temperatura recomendada de la receta en 25° para obtener mejores resultados. Siga las instrucciones de la receta con el tiempo mínimo de cocción recomendado.
- Cuando use el horneado por convección, las reducciones de tiempo de cocción dependerán de la cantidad y el tipo de alimento que se va a preparar.
- Para obtener los mejores resultados de cocción, se recomienda usar la función de horneado por convección cuando se cocinen alimentos con masa o panificados, como tortas, pasteles y panes. Coloque los utensilios como se muestra en la [Figura 33](#).
- No abra la puerta del horno con frecuencia. Si se abre la puerta, se reducirá la temperatura del horno y esto podría aumentar el tiempo de horneado.
- Los utensilios para hornear de vidrio pueden necesitar que se reduzcan las temperaturas de cocción.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee galletas con dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 3 y 5 ([Figura 34](#)). Utilice la parrilla plana en la posición 3 y la parrilla deslizante en la posición 5.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas con dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 1 y 4 ([Figura 34](#)) y posicione los utensilios tal como se muestra en la [Figura 33](#). Utilice la parrilla plana en la posición 1 y la parrilla deslizante en la posición 4.
- Al hornear usando dos parrillas del horno, coloque los utensilios para hornear posición como se muestra en la [Figura 33](#). Deje por lo menos 2 pulgadas (5 cm) de espacio entre los utensilios para hornear, para la circulación adecuada de aire.

Ajuste de rostizado por convección

La función de asado por convección combina un ciclo de cocción con el ventilador de convección para asar carne de res y de ave. Las carnes de res cocinadas con rostizado por convección quedarán más jugosas y la carne de ave quedará crujiente por fuera y suave y húmeda por dentro. El aire caliente circula alrededor de la carne por todos lados, dorando suavemente el exterior y sellando los jugos y los sabores. Utilice este modo cuando desee acelerar la cocción.

La función de rostizado por convección puede ajustarse para una temperatura del horno de entre 200 °F (93 °C) y 550 °F (288 °C).

Para ajustar asado por convección:

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use agarraderas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior y el exterior del horno y las parrillas se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras. No cubra la rejilla interna de la asadera con papel de aluminio, ya que la grasa podría encenderse.

⚠ ADVERTENCIA En caso de que se produzca un incendio en el horno, cierre la puerta y apague el horno. Si el incendio continúa, arroje bicarbonato de sodio sobre el fuego o use un extintor de incendios. No vierta agua o harina en el fuego. La harina puede ser explosiva y el agua puede provocar que un incendio de grasa se extienda y cause lesiones personales.

1. Organice las parrillas del horno. Coloque los utensilios para hornear en el horno en la posición de parrilla preferida (Figura 31). Cierre la puerta del horno.
2. Ponga el selector de modo del horno en **Conv Roast**.
3. Ajuste el selector de temperatura del horno a la temperatura deseada.
4. Ajuste las manijas de temperatura y selección a **OFF** cuando haya finalizado el asado o para cancelar el asado.

Nota importante:

- Si abre la puerta del horno cuando cualquier función de convección está activa, el ventilador de convección dejará de girar hasta que cierre la puerta del horno.

Instrucciones para la parrilla de rostizado (si está instalada)

Cuando prepare carnes mediante rostizado por convección, use una asadera y una rejilla junto con la parrilla para rostizar. La asadera retendrá los derrames de grasa y la rejilla evitará las salpicaduras. La parrilla para rostizar permitirá que el calor circule alrededor de la carne.

1. Coloque la parrilla del horno en la posición más baja o en la posición siguiente.
2. Coloque la rejilla dentro de la asadera. Asegúrese de que la rejilla esté asentada con firmeza en la asadera. No use la asadera sin la rejilla interna. No cubra la rejilla de la asadera con papel de aluminio.
3. A continuación, coloque la parrilla para rostizar sobre la rejilla. Asegúrese de que la parrilla de rostizar esté asentada con firmeza sobre la rejilla en la asadera. La parrilla para rostizar permite que el aire caliente circule por debajo de la comida para lograr una cocción pareja y ayudar a aumentar el dorado en la parte inferior.
4. Coloque la carne (el lado de la grasa hacia arriba) en la rejilla (Figura 35). Coloque la comida preparada en la parrilla del horno y deslice hacia el interior.

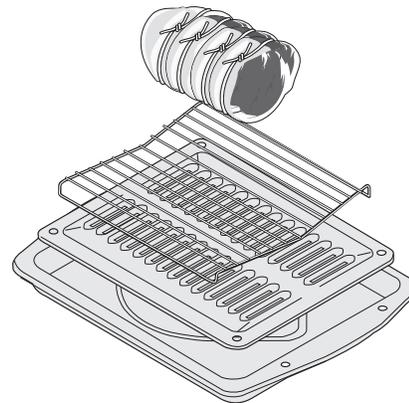


Figura 35: Colocación de la rejilla para carne

Controles del horno

Tabla 4: Recomendaciones de temperatura y tiempo de rostizado por convección

| Carne | | Peso | Temperatura del horno | Temperatura interior | Minutos cada libra (450 g) |
|--------------|-------------------------------|----------------------------|-------------------------------|-----------------------------|----------------------------|
| Carne de res | Costillas de pie ¹ | 1,8 a 2,7 kg (4 a 6 lbs) | 350 °F (177 °C) | 160 °F (71 °C) ¹ | 25-30 |
| | Ojo de costilla ¹ | 1,8 a 2,7 kg (4 a 6 lbs) | 350 °F (177 °C) | 160 °F (71 °C) ¹ | 25-30 |
| | Filete para asar ¹ | 1,8 a 2,7 kg (2 a 3 lbs) | 400 °F (204 °C) | 160 °F (71 °C) ¹ | 15-25 |
| Aves | Pavo entero ² | 5,5 a 7,5 kg (12 a 16 lbs) | 325 °F (163 °C) | 180 °F (82 °C) | 8-10 |
| | Pavo entero ² | 7,5 a 9 kg (16 a 20 lbs) | 325 °F (163 °C) | 180 °F (82 °C) | 10-15 |
| | Pavo entero ² | 9 a 11 kg (20 a 24 lbs) | 325 °F (163 °C) | 180 °F (82 °C) | 12-16 |
| | Pollo | 1,3 a 1,8 kg (3 a 4 lbs) | 350 °F-375 °F (177 °C-191 °F) | 180 °F (82 °C) | 12-16 |
| Cerdo | Jamón rostizado, fresco | 1,8 a 2,7 kg (4 a 6 lbs) | 325 °F (163 °C) | 160 °F (71 °C) | 30-40 |
| | Paleta de cerdo rostizada | 1,8 a 2,7 kg (4 a 6 lbs) | 325 °F (163 °C) | 160 °F (71 °C) | 20-30 |
| | Lomo | 1,3 a 1,8 kg (3 a 4 lbs) | 325 °F (163 °C) | 160 °F (71 °C) | 20-25 |
| | Jamón precocido | 2,3 a 3,2 kg (5 a 7 lbs) | 325 °F (163 °C) | 160 °F (71 °C) | 30-40 |

1. Para caso de carne de res con cocción media 160 °F, bien cocida 170 °F El Departamento de Agricultura de EE. UU. establece "La carne a punto es popular, pero debe saber que cocinarla a solamente 140 °F (60 °C) significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. Junio de 1985). La temperatura más baja recomendada por el USDA es de 145 °F (63 °C) para la carne de res fresca a punto. En el caso de carne de res a término medio 160 °F, bien cocido 170 °F
2. El pavo relleno requiere un tiempo de rostizado extra. Cubra las patas y la pechuga con papel de aluminio para evitar que se queme y se seque la piel. El relleno debe ser a alrededor de 165 °F.

Consejos para rostizar por convección:

- Para la mayoría de las carnes y aves, no es necesario precalentar el horno para rostizar por convección.
- Acomode las parrillas del horno de modo que la comida quede en el centro del horno.
- Como el rostizado por convección cocina más rápido, puede reducir los tiempos de cocción aproximadamente 25% con respecto al tiempo recomendado en su receta (verifique la comida en ese momento). De ser necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener la cocción deseada.
- No cubra los alimentos durante el rostizado a seco, ya que esto evita que la carne se dore adecuadamente.
- Asegúrese de seguir cuidadosamente las recomendaciones de tiempo y temperatura de su receta o consulte las recomendaciones de rostizado por convección en la [Tabla 4](#).
- Use la asadera y la rejilla, además de la parrilla de rostizado ([Figura 35](#)) (en algunos modelos). La asadera retendrá los derrames de grasa y la rejilla ayudará a evitar las salpicaduras. La parrilla para rostizar sujetará la carne.
- No use la asadera sin la rejilla ni cubra la rejilla con papel de aluminio.
- Siempre tire de la rejilla hasta que llegue a la posición de detención antes de dar vuelta o sacar el alimento.
- No se recomienda rostizar pollo en una parrilla para rostizar. Utilice una cacerola profunda en la posición de parrilla 1.

Ajuste Warm (calor)

El ajuste Warm de la manija de control de temperatura del horno está preconfigurado para mantener una temperatura de 170 °F (77 °C) para mantener los alimentos cocinados a temperatura de servicio hasta que se cancele. Esta función puede utilizarse con Warm & Hold, Bake, Conv Bake, Conv Roast y Accela-Heat.

Para ajustar Warm:

1. Organice las parrillas del horno y coloque el alimento en el horno.
2. Ponga el selector de modo del horno en **Warm & Hold, Bake, Conv Bake, Conv Roast, o Accela-Heat**.
3. Ajuste el selector de temperatura del horno a **WARM**. La luz del indicador parpadeará y se escuchará una campana de aceptación.
4. Se encenderá la luz del indicador de precalentamiento y permanecerá encendida hasta que el horno alcance los 170 °F y aparezca **HLd** en la pantalla. **PREHEATING** aparecerá en la pantalla.
5. Para cancelar HLd, ajuste los controles de modo del horno y temperatura del horno a **OFF**.

Warm & Hold (Calentar y mantener)

La función calentar y mantener solo se debe utilizar con alimentos que ya se encuentren calientes. Esta función mantendrá los alimentos horneados calientes y listos para servir hasta 3 horas después de que la cocción haya terminado. Después de 3 horas, la función Warm & Hold se apagará automáticamente. La función calentar y mantener mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C).

Para programar la función calentar y mantener:

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use agarraderas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior del horno, las parrillas y la cubierta se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación alimentaria. No deje el alimento en el horno por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades. Los alimentos que se arruinan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben enfriarse en el refrigerador primero. Incluso cuando fueron enfriados, no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción y deben ser retirados rápidamente cuando se termine la cocción.

1. De ser necesario, organice las parrillas del horno y coloque el alimento ya cocido en el horno.
2. Ponga el control de modo del horno en **Warm & Hold**.
3. Ajuste el control de temperatura del horno a **Warm**. La pantalla mostrará **HLD** y el horno se calentará a 170 °F y permanecerá a esta temperatura durante un máximo de 3 horas o hasta que se cancele.
4. Para cancelar Warm & Hold, ajuste los controles de modo del horno y temperatura del horno a **OFF**.

Para obtener los mejores resultados:

- La función calentar y mantener mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C) durante 3 horas.
- Siempre utilice la función con alimentos ya calientes. No use la función de mantener caliente para calentar alimentos fríos.
- Los alimentos en recipientes de vidrio o vitrocerámica aptos para horno pueden necesitar un ajuste de temperatura más alto en comparación con los alimentos en recipientes normales. Evite abrir repetidamente el horno; esto permitirá que el aire caliente se escape y la comida se enfríe.
- Puede usar papel de aluminio para cubrir la comida para aumentar el contenido de humedad.
- Evite abrir reiteradamente el horno. Esto permitirá que el aire caliente se escape y la comida se enfríe.

Bread Proof (Fermentación de pan):

La característica de fermentación de pan mantiene un entorno de calor adecuado para fermentar productos con levadura. La característica de fermentación de pan se activa mediante el control de temperatura. La temperatura de fermentación de pan está preajustada para calentar el horno a 100 °F.

La función de fermentación de pan puede ajustarse para una temperatura del horno de entre 100 °F (37 °C) y 110 °F (43 °C).

Para activar la característica de fermentación de pan:

1. Coloque la masa en la rejilla del horno y coloque rejillas en la posición deseada. Hornee con la puerta del horno cerrada.
2. Ponga el control de modo del horno en **Bake**.
3. Ajuste el control de temperatura del horno a **Bread Proof**.
4. La pantalla mostrará **PRF**. El control aceptará el ajuste y **PRF** cambiará para indicar el ajuste de 100 °F. Durante este tiempo, la pantalla mostrará **PREHEATING** hasta que el horno alcance la temperatura de fermentación de pan preestablecida.
5. Para desactivar la característica de fermentación de pan, gire ambas manijas a **OFF**.

Para obtener los mejores resultados:

- No es necesario precalentamiento para esta característica.
- Deje fermentar el pan hasta que la masa haya duplicado su volumen.
- Cubra ligeramente la masa.
- Coloque una bandeja poco profunda con 1 - 3 tazas de agua hirviendo en la posición más baja para rejillas para mantener la humedad del aire en el interior de la cavidad del horno.
- Deje al menos 1" entre el borde de la bandeja y las paredes del horno.
- Utilice la luz del horno para comprobar el progreso. No abra la puerta del horno.

Controles del horno

Sonda para carne

Al cocinar carne, como asados, jamones o aves de corral, utilice la función Meat Probe (sonda para carne) para verificar la temperatura interior sin tener que adivinarla. Para algunos alimentos, especialmente carne de ave y asados, medir la temperatura interior es el mejor método para asegurar que las carnes se cocinen adecuadamente.

Los siguientes ajustes de temperatura aplican a la función de sonda:

- Por defecto: 170 °F (77 °C)
- Mínima: 140 °F (60 °C)
- Máxima: 210 °F (99 °C)

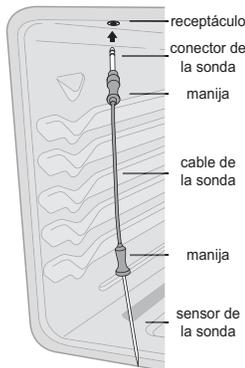


Figura 36: Ubicación del enchufe de la sonda/punto de inserción

El enchufe de la sonda se encuentra en la parte superior de la cavidad del horno como se muestra en la [Figura 36](#).

Colocación adecuada de la sonda para carne

Siempre inserte sonda para carne de modo que la punta de la sonda se apoye en el centro de la parte más gruesa de la carne. No permita que la sonda de carne toque hueso, grasa, cartilago o el utensilio para hornear.



Figura 37: Colocación adecuada de la sonda

Consejos para la colocación de la sonda

- Para jamón con hueso o cordero, inserte la sonda para carne en el centro de la parte más baja de los músculos grandes o articulación.
- Para platos como pastel de carne o guisos, inserte la sonda de carne en el centro de la comida.

- Cuando cocine pescado, inserte el medidor para carne justo por encima de las branquias.

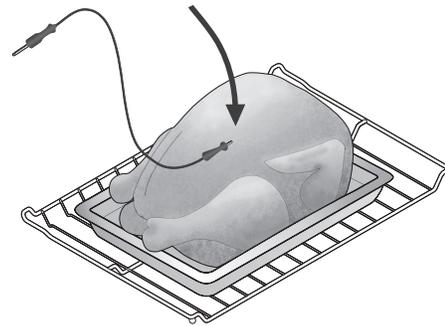


Figura 38: Colocación adecuada de la sonda

Para las aves de corral enteras o pavo, inserte la sonda para carne como se muestra ([Figura 38](#)).

Easy Probe (sonda sencilla)

Easy Probe permite al usuario monitorizar la temperatura de la carne mientras se realiza una función de cocinado. Esta característica no cancela la función de cocinado cuando se alcanza la temperatura de la sonda de la carne. Para activar la característica de sonda sencilla, inserte la sonda de carne mientras se ejecuta una función de cocinado activo. La temperatura de la sonda se mostrará inmediatamente en la pantalla.

Para obtener los mejores resultados:

- Utilice solo la sonda carne suministrada con el electrodoméstico. El uso de cualquier otra sonda o dispositivo puede provocar daños al electrodoméstico y el enchufe de la sonda de carne.
- Nunca deje ni guarde la sonda para carne dentro del horno.
- Descongele los alimentos completamente antes de insertar la sonda de carne para evitar dañarla.
- La característica de sonda debe ajustarse antes de ajustar el modo de cocción y la temperatura del horno.
- Si está funcionando un temporizador al activarse la sonda de carne, el control hará sonar un triple pitido una vez y el temporizador seguirá funcionando. Cancele el temporizador para poder ajustar la temperatura de la sonda.
- Si se desenchufa la sonda de carne durante la función de cocción o se enchufa durante BROIL, el horno dejará de cocinar y se apagará.
- Cuando la sonda de carne está correctamente ajustada, el control indicará una alerta cuando la temperatura interior de la carne alcance el objetivo deseado ajustado. Cuando está activo, la temperatura interior de los alimentos aparece visible en la pantalla durante el proceso de cocción. Esto elimina tener que adivinar o abrir la puerta para comprobar el termómetro.

Para ajustar la sonda para carne:

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use agarraderas o guantes para hornear cuando utilice el horno. Al cocinar, el interior y el exterior del horno, además de las parrillas, se calientan mucho, lo que podría causar quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN Maneje la sonda para carne con cuidado al insertarla o extraerla de los alimentos o del enchufe para la sonda. No utilice utensilios de cocina, tales como pinzas, para tirar del cable de la sonda para carne al insertarla o extraerla de los alimentos o del enchufe. Utilice el mango proporcionado, como se muestra en la **Figura 36**. Para evitar la posibilidad de quemaduras después de la cocción, desenchufe cuidadosamente la sonda para carne utilizando un tomaollas para protegerse las manos.

1. Introduzca la sonda en la carne. Coloque la comida preparada en la posición de la parrilla del horno deseada y deslícela dentro del horno.
2. Conecte el extremo del conector de la sonda en el receptáculo de la sonda mientras el horno todavía está frío. El receptáculo se encuentra en la parte superior delantera de la pared izquierda de la cavidad.
3. Al insertar la sonda sonará un tono de aceptación y aparecerá el icono de la sonda para carne en la pantalla. Cierre la puerta del horno.
4. Ponga el selector de modo del horno en **Accela-Heat, Bake, Conv Bake** o **Conv Roast**.
5. Ajuste el control de temperatura del horno a la temperatura de cocción deseada. El horno comenzará a calentarse.
6. Aparece en la pantalla la temperatura predeterminada de 170°F. Presione la tecla  o  para ajustar la temperatura deseada de la sonda entre 140 °F y 210 °F. Una vez ajustada la temperatura deseada, sonará una campana de aceptación. **Nota:** La sonda debe ajustarse por completo antes de ajustar el modo de horno y modo de temperatura.
7. Durante el proceso de cocción, aparecerá en la pantalla una flecha arriba  y la temperatura actual de la carne hasta que se alcance la temperatura deseada en la sonda. Aparecerá PROBE TEMP en la pantalla y podrá ver cómo aumenta la temperatura de la carne hasta la temperatura deseada.
8. Cuando la temperatura interior de los alimentos llegue a 10° de la temperatura indicada, sonará una campana y aparecerá el recordatorio **CHECK FOOD** (comprobar alimentos) en la pantalla.

Nota importante: Si la temperatura de la sonda para carne supera la temperatura máxima permisible, el control del horno emitirá un pitido y aparecerá **HOT** en la pantalla durante 40 segundos para notificar de que la temperatura de la sonda es demasiado elevada.

9. Cuando se alcanza la temperatura deseada, la campana suena de nuevo para indicar el final de la cocción. En este momento, la  se apaga y la pantalla muestra los mensajes **FOOD READY** (alimentos preparados) y **Hld** (mantener).
10. La pantalla continúa mostrando la temperatura de la sonda para carne hasta que finalice **Hld** o bien se desconecte la sonda del receptáculo.

Nota: Si la sonda para carne está conectada mientras el horno está en una función que permita cocinar con sonda, puede ajustarse de la siguiente manera:

1. Cancele la función de cocción activa poniendo los selectores de modo y temperatura en **OFF**. A continuación, seleccione el modo de horno y temperatura de horno deseados.
2. Ahora es posible ajustar la temperatura de la sonda para carne.

Tabla 5: Temperaturas de cocción interna USDA recomendada

| Tipo de comida | Temperatura interna |
|---|---|
| Carne picada y mezclas de carne | |
| Carne de res, cerdo, ternera, cordero | 160 °F (71 °C) |
| Pavo, pollo | 165 °F (74 °C) |
| Carne fresca de res, ternera, cordero | |
| A punto + | 145 °F (63 °C) |
| Término medio | 160 °F (71 °C) |
| Bien cocido | 170 °F (77 °C) |
| Aves | |
| Pollo y pavo, entero | 165 °F (74 °C) |
| Pechugas de aves, asados | 165 °F (74 °C) |
| Muslos, alas de aves | 165 °F (74 °C) |
| Pato y ganso | 165 °F (74 °C) |
| Relleno (cocinado solo o dentro de las aves) | 165 °F (74 °C) |
| Asados, filetes y chuletas de cerdo fresco | |
| Término medio | 160 °F (71 °C) |
| Bien cocido | 170 °F (77 °C) |
| Jamón | |
| Fresco (crudo) | 160 °F (71 °C) |
| Pre-cocido (para recalentar) | 140 °F (60 °C) |
| Huevos y platos con huevos | |
| Huevos | Cocine hasta que la yema/clara estén firmes |
| Platos con huevos | 160 °F (71 °C) |
| Sobras y cazuelas | 165 °F (74 °C) |

El Departamento de Agricultura de EE. UU. establece "La carne a punto es popular, pero debe saber que cocinarla a solamente 140 °F (60 °C) significa que algunos organismos venenosos podrían sobrevivir". (Fuente: Safe Food Book, Your Kitchen Guide, USDA Rev. Junio de 1985). La temperatura más baja recomendada por el USDA es de 145 °F (63 °C) para la carne de res fresca a punto. En el caso de carne de res a término medio 160 °F, bien cocido 170 °F

Visite el sitio web de la Inspección y Seguridad de los Alimentos del USDA en www.fsis.usda.gov

Ajuste de la función sabática

(Para su uso en el Sabbath y los días festivos de la comunidad judía)



Para más asistencia, instrucciones para el uso adecuado y una lista completa de modelos con modo sabático, visite el sitio web en www.star-k.org.

Este electrodoméstico proporciona una configuración especial para su uso para cumplir con los preceptos del Sabbath y los días festivos de la comunidad judía. El modo sabático desactiva todos los cambios mediante sonidos o visuales en la pantalla del control del horno. Hornear es la única función de cocción disponible en el modo sabático. Los controles del horno están bloqueados durante el modo sabático.

Importante: La luz del horno se apagará durante el modo sabático y seguirá apagada hasta que se cancele el modo sabático. La característica de sonda de carne no está disponible en modo sabático.

Para ajustar el horno para horneado y activar la función sabática:

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación alimentaria. No deje el alimento en el horno por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación alimentaria o enfermedades. Los alimentos que se arruinan fácilmente, tales como la leche, los huevos, el pescado, la carne de res o la carne de ave, deben enfriarse en el refrigerador primero. Incluso cuando fueron enfriados, no deben permanecer en el horno por más de 1 hora antes de que comience la cocción y deben ser retirados rápidamente cuando se termine la cocción.

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta. Coloque los alimentos en el horno.
2. Ponga el selector de modo del horno en **Bake**.
3. Ajuste el selector de temperatura del horno a la temperatura de horneado deseada.
4. Sonará una campana de aceptación, el horno comenzará a calentar y las luces LED dejarán de parpadear y permanecerán encendidas.
5. Para entrar en el modo sabático, presione y mantenga la tecla **Luz** durante unos 3 segundos. El control emitirá una campanada de aceptación y aparecerá **SAB** en la pantalla bajo la hora.



Figura 39: Pantalla del horno indicando el modo sabático

Nota: Durante el modo sabático, todos los sonidos normales de control del horno quedan desactivados. Sin embargo, el control sí permitirá los sonidos correspondientes a las alarmas.

Durante el funcionamiento en modo sabático, es posible cambiar la temperatura del horno ajustando el selector de temperatura del horno. El horno se mantendrá en modo sabático hasta que el usuario lo cancele.

Para apagar el modo sabático:

1. Al girar el selector de modo del horno y el selector de temperatura del horno a la posición **OFF** se cancela **BAKE** (hornear) solo.
2. Para entrar en el modo sabático, presione y mantenga la tecla **Luz** durante unos 3 segundos.
3. Sonará una campanada de aceptación y desaparecerá **SAB** de la pantalla. Asegúrese de que ambos selectores vuelvan a las posiciones de apagado **OFF**.

Falla eléctrica durante el uso de la función sabática:

Si ocurre una falla eléctrica o interrupción del suministro, el horno se apagará. Cuando la electricidad vuelva, aparecerá **SF** (Falla sabática) y el horno no se volverá a encender automáticamente. Si los alimentos estaban casi cocidos por completo, puede dejar que el calor atrapado en el horno finalice la cocción. De lo contrario, debe retirar los alimentos al producirse la falla, porque solo se puede encender el horno una vez durante el Sabbath y las festividades judías.

Para apagar el modo sabático:

1. Gire el selector de modo del horno y el selector de temperatura del horno a la posición **OFF**.
2. Presione y mantenga la tecla **Luz** durante al menos 3 segundos. **SF** desaparecerá de la pantalla y el horno se podrá usar de manera normal.

Ajuste de la temperatura del horno

La temperatura del horno se ajusta previamente en la fábrica. Al utilizar el horno por primera vez, asegúrese de respetar los tiempos y las temperaturas de la receta.

Nota importante: No utilice termómetros de horno como los que se consiguen en supermercados para medir la temperatura interior del horno. La indicación de temperatura de estos termómetros de horno pueden diferir en hasta 20-40 grados respecto a las temperaturas reales.

Si piensa que el horno está cocinando demasiado caliente o demasiado frío para la temperatura que seleccionó, puede ajustar la temperatura real del horno para que sea más o menos la que se indica accediendo a la UPO (Diferencia de temperatura programable por el usuario).

Antes de ajustarlo, pruebe una receta utilizando un ajuste de temperatura mayor o menor que la temperatura recomendada. Los resultados del horneado le ayudarán a decidir cuánto ajuste se necesita.

Importante: Antes hacer un ajuste de temperatura, asegúrese de que tanto el modo de horno como el control de temperatura del horno estén en posición OFF.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Con el horno inactivo, presione y mantenga la tecla **Luz** durante 3 segundos hasta que la pantalla haga sonar una campana de aceptación. Deberá aparecer **AUd** en la pantalla.
2. Presione la tecla  hasta que aparezca **UPO** y el ajuste predeterminado de **0°** (o la última temperatura de diferencia).



Figura 40: UPO con ajuste predeterminado

3. Presione la tecla  o  hasta que se alcance el cambio de temperatura deseado. La pantalla cambiará $\pm 5^\circ$ cada vez que se presione hasta un máximo de $+ 35^\circ$ o un mínimo de $- 35^\circ$ F.

Cuando aparezca en la pantalla la nueva diferencia de temperatura, suelte la tecla para que el control acepte el cambio.

4. Para volver al estado normal de la pantalla, presione y mantenga la tecla **Luz** hasta que suene una campana de aceptación. La pantalla volverá a mostrar la hora del día.

Nota: Cambiar la UPO no afectará a las temperaturas de asado o limpieza.

Restablecimiento de los ajustes predeterminados de fábrica

Su electrodoméstico sale de la fábrica con ajustes predeterminados (por defecto) para el control del horno. Las siguientes opciones tienen ajustes que pueden modificarse y pueden haber cambiado desde la fabricación del electrodoméstico:

- Modo de horneado continuo o de ahorro de energía de 6 horas (ES)
- Control silencioso o sonoro (Aud)
- Ajustes de temperatura del horno (UPO)

Para restaurar las preferencias de usuario al ajuste original de fábrica:

1. Presione y mantenga la tecla de la luz durante 3 segundos hasta que la pantalla pase a mostrar una preferencia de usuario.
2. Utilice  para desplazarse hasta que aparezca **rST**.
3. Presione la tecla de la flecha de la derecha de la pantalla hasta que aparezca **yES** en la pantalla y suelte la tecla.
4. El control aceptará el cambio y las preferencias de usuario volverán al ajuste de fábrica (predeterminado).
5. Para salir de las preferencias, presione y mantenga la tecla **Luz** durante 3 segundos y la pantalla volverá a mostrar la hora del día.

Importante: Importante: Elegir la opción de restauración **yES** restaura todas las preferencias de usuario a los ajustes predeterminados.

Clean (Limpiar)

Un horno autolimpiante se limpia con temperaturas muy elevadas, muy por encima de las temperaturas de cocción normales. Estas temperaturas altas eliminan completamente las manchas o las reducen a cenizas finas, las cuales se pueden limpiar fácilmente con un paño húmedo.

La función Self Clean (autolimpieza) le permite programar el tiempo de limpieza entre 2 y 4 horas. El ciclo de limpieza de 3 horas es ideal para limpieza normal; use el ciclo de 2 horas para suciedad leve y el ciclo de 4 horas para eliminar las manchas difíciles.

En modo de limpieza, el horno se calienta a temperaturas muy superiores a las utilizadas al cocinar normalmente. Los sonidos de expansión y contracción del metal son normales. Es normal que se perciban olores al eliminarse los restos de alimentos. Es posible que aparezca humo por el respiradero del horno. Si no se eliminan con un paño las grandes manchas de alimentos antes de la limpieza es posible que se produzcan llamas y más humos y olores que habitualmente. Esto es normal, no implica peligro y no debe provocar alarma. Si es posible, utilice un ventilador de escape durante el ciclo de autolimpieza.

Lea esto antes de iniciar la autolimpieza:

⚠ PRECAUCIÓN No deje a los niños sin vigilancia cerca del aparato. Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho y causar quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN No revista las paredes, las parrillas, la parte inferior ni cualquier otra parte del horno con papel de aluminio. Esto interferirá con la distribución de calor, producirá malos resultados de cocción y causará daños permanentes en el interior del horno. El papel de aluminio se derretirá y se adherirá al interior del horno.

⚠ PRECAUCIÓN Los vapores emitidos durante el ciclo de autolimpieza de cualquier horno pueden afectar la salud de algunos pájaros. Lleve los pájaros a una habitación bien ventilada.

⚠ PRECAUCIÓN No fuerce la puerta para abrirla. Esto puede dañar el sistema de traba automática de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. El horno puede estar aún muy caliente y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.



Figura 41: El área de la puerta del horno que se debe y no se debe limpiar (junta).

Notas importantes:

Retire completamente todas las parrillas y cualquier accesorio de la cavidad del horno para evitar que se dañen las parrillas. Si no se retiran las parrillas del horno, pueden decolorarse.

- Retire todos los elementos del horno, incluyendo los utensilios, las asaderas y cualquier resto de papel de aluminio. El papel de aluminio no soporta las altas temperaturas de la autolimpieza y se derretirá.
- No use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o alrededor de estas.
- Limpie la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento exterior de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno (Figura 41). Estas áreas se calientan lo suficiente como para quemar la suciedad acumulada sobre la superficie. Limpie usando jabón y agua antes de iniciar el ciclo de autolimpieza.
- No limpie la junta de la puerta del horno (Figura 41). El tejido del material de la junta de la puerta del horno es esencial para un buen aislamiento. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer la junta de la puerta. No utilizar ningún material de limpieza en la junta de la puerta del horno. Esto podría dañar la junta de la puerta.
- Limpie cualquier acumulación excesiva producto de los derrames. Limpie cualquier derrame en el fondo del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.
- Este modelo viene con parrillas para horno de porcelana lubricadas, que pueden permanecer en el horno durante el ciclo de autolimpieza. No limpie esta lubricación de aceite vegetal de las parrillas. Es importante que los lados de las parrillas del horno siempre tengan una ligera capa de aceite vegetal. Para mantener un rendimiento óptimo de la parrilla, vuelva a aplicar una capa delgada de aceite vegetal a los lados de la parrilla después de cada ciclo de autolimpieza o cuando se dificulta el deslizamiento de dicha parrilla.
- Si tiene pensado usar el horno directamente después de un ciclo de autolimpieza, recuerde esperar a que el horno se enfríe y que la puerta del horno se destrabe. Esto normalmente demora aproximadamente una hora. Un ciclo de autolimpieza de 3 horas demorará en realidad 4 horas para completarse.
- Los temporizadores no funcionan durante el ciclo de limpieza.

Para ajustar los controles para un ciclo de limpieza de tres horas comenzando inmediatamente y con apagado automático.

Se recomienda usar un ciclo de limpieza de 2 horas para suciedad ligera, uno de 3 horas para suciedad promedio y uno de 4 horas para suciedades mayores.

1. Ajuste los selectores de modo del horno y de temperatura del horno a **CLEAN**. La pantalla mostrará un tiempo de 4 horas (limpieza normal).
2. Utilice las teclas  y  rápidamente para seleccionar un tiempo de 2 o 4 horas si lo desea. Si este procedimiento no se realiza por completo, las teclas de flechas desaparecerán de la pantalla.
3. Una vez que el control acepta un tiempo de limpieza, parpadeará en la pantalla el mensaje **REMOVE RACKS** (retirar parrillas). Si la puerta está abierta, también aparecerá el mensaje **CLOSE DOOR** (cerrar puerta). Si el usuario no cierra la puerta pasados 3 minutos desde que aparece el mensaje de puerta abierta, el control cancelará la función de limpieza.

Importante: Cuando el horno está ajustado para un ciclo de autolimpieza, el bloqueo automático de la puerta comenzará a bloquear la puerta del horno. No abra la puerta del horno mientras el motor de bloqueo está funcionando o cuando se visualice algún indicador o alguna pantalla de bloqueo. La puerta del horno queda completamente bloqueada en aproximadamente 15 segundos.

Importante: Se recomienda quitar del horno todas las parrillas que no sean de porcelana durante los ciclos de autolimpieza, pero parrilla deslizante de porcelana se puede dejar en el horno si está sucia. Después de un ciclo de autolimpieza o en cualquier momento que el deslizamiento de la parrilla se torna difícil, la parrilla deslizante debe recibir un tratamiento con lubricación de grafito.

4. Cuando finaliza el mensaje **REMOVE RACKS** (retirar rejillas), la puerta del horno comienza a bloquearse. No intente abrir la puerta del horno mientras está bloqueándose el mecanismo de cierre de la puerta.
5. Aparecerá **CLn** y el icono del candado en la pantalla cuando la puerta esté totalmente bloqueada. El horno comenzará la función de limpieza.
6. El tiempo de limpieza restante se indicará bajo el mensaje **CLn**.

Cuando termine el tiempo de limpieza:

⚠ PRECAUCIÓN No fuerce la apertura de la puerta del horno mientras se realiza la autolimpieza. Esto puede dañar el sistema de traba automática de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta después de terminada la autolimpieza, ya que el horno puede seguir estando muy caliente.

⚠ PRECAUCIÓN Es posible que los elementos de hornear y asar del horno parezcan haberse enfriado después de haberlos apagado. Los elementos pueden estar aún calientes y causar quemaduras si los toca antes de que se hayan enfriado.

1. **CLn** cambiará a **Hot** en la pantalla y el icono del candado seguirá visible. La puerta del horno se mantiene cerrada hasta que el horno se enfríe a una temperatura segura y la puerta se desbloquea automáticamente
2. Cuando la temperatura baja a un nivel seguro, desaparece el mensaje **Hot** (caliente) de la pantalla del temporizador.
3. La pantalla pasará a --- (puntos) para indicar al usuario que gire las manijas de modo del horno y del selector de temperatura a la posición **OFF**.

Cuidado y limpieza

Limpieza de las diversas piezas del aparato

Antes de limpiar cualquier pieza del horno, asegúrese de que todos los controles estén apagados y que el horno esté frío. Remueva los derrames y las manchas grandes lo más pronto posible. La limpieza frecuente reduce la dificultad y el tiempo necesario para limpiezas posteriores.

| Tipo de superficie | Recomendación |
|--|--|
| Perillas de control Partes del cuerpo pintadas Elementos decorativos pintados Molduras de aluminio, plástico o vinilo | Para la limpieza general, use agua caliente con detergente y un paño. Seque con un paño limpio. Para manchas más difíciles y la acumulación de grasa, utilice un paño suave y limpie con detergente suave y agua o una solución 50/50 de vinagre y agua. Siga enjuagando el área con agua limpia; seque y pula con un paño suave. Se pueden utilizar los limpiadores para cristal si se rocían en un paño suave primero. No rocíe líquidos directamente sobre el área del control y la pantalla del horno. No use grandes cantidades de agua sobre el panel de control. El exceso de agua sobre el área de los controles puede causar daños al electrodoméstico. No utilice otros limpiadores líquidos, limpiadores abrasivos, estropajos o toallas de papel. Este tipo de productos dañarán el acabado. |
| Panel de control Membrana del teclado de control Molduras decorativas (algunos modelos) | Antes de limpiar el panel de control, apague todos los controles y active el bloqueo del horno (en algunos modelos). No use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Limpie con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o la esponja antes de limpiar el panel, especialmente cuando esté limpiando alrededor de los controles. El exceso de agua dentro o cerca de los controles puede causar daños al electrodoméstico. |
| Piezas de esmalte de porcelana | Restriegue suavemente con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva para sacar la mayoría de las manchas. Enjuague con una solución 1:1 de agua y amoníaco. Si es necesario, cubra las manchas difíciles con una toalla de papel impregnada en amoníaco durante 30 a 40 minutos. Enjuague con agua limpia y con un paño húmedo y luego frote con una esponja jabonosa de fregar no abrasiva. Enjuague y seque con un paño limpio. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza. |
| Interior del horno | Remueva los derrames excesivos del fondo de la cavidad del horno antes de iniciar la autolimpieza. Limpie todas las manchas del marco del horno y del forro de la puerta por fuera de la junta de la puerta del horno. Para obtener precauciones de limpieza muy importantes, asegúrese de leer todas las instrucciones en " Clean (Limpiar) " en la página 32 . |
| Parrillas para horno esmaltadas en porcelana | Este modelo viene con parrillas para horno de porcelana lubricadas, que pueden permanecer en el horno durante el ciclo de autolimpieza. No limpie esta lubricación de aceite vegetal de las parrillas. Es importante que los lados de las parrillas del horno siempre tengan una ligera capa de aceite vegetal. Para mantener un rendimiento óptimo de la parrilla, vuelva a aplicar una capa delgada de aceite vegetal a los lados de la parrilla después de cada ciclo de autolimpieza o cuando se dificulta el deslizamiento de dicha parrilla. Para obtener instrucciones sobre el cuidado de sus parrillas, consulte " Cuidado de su parrilla deslizante esmaltada en porcelana " en la página 37 . |
| Puerta del horno | Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la puerta del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe ni permita que el agua o el limpiavidrios entre en los orificios de ventilación de la puerta. No use limpiadores para hornos, limpiadores en polvo o cualquier otro agente de limpieza abrasivo en el exterior de la puerta del horno. |
| Cubierta de cerámica | No use limpiadores en aerosol sobre la cubierta. Vea " Limpieza de la cubierta " y " Mantenimiento de la cubierta " en la página 35 . |
| Acero inoxidable (algunos modelos) | Frote siempre en la dirección del grano del metal para evitar causar daños. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Pula con un paño que no deje pelusa. Siempre asegúrese de limpiar bien el exceso de limpiador o de crema para pulir de las superficies pues pueden dejar manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser removidas. Limpie las manchas más difíciles con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño. |

Mantenimiento de la cubierta

Es esencial una limpieza adecuada y uniforme para el mantenimiento de la cubierta de vidrio cerámico.

Antes de usar la cubierta por primera vez, aplique la crema recomendada de limpieza para cubiertas (CookTop® Cleaning Creme; visite www.sears.com en Internet para un limpiador de repuesto; artículo número 40079). Pule con un paño no abrasivo o una esponja de limpieza no abrasiva. Esto facilitará la limpieza cuando la superficie de cocción se ensucie al cocinar. La crema especial para limpieza de la cubierta deja una capa protectora en el vidrio que ayuda a prevenir rayas y abrasiones.

Si se deslizan utensilios con fondo de aluminio o de cobre, pueden quedar marcas metálicas sobre la cubierta superior. Estas marcas se deben eliminar de inmediato después de que la superficie de cocción se haya enfriado, con la crema de limpieza para la cubierta. Las marcas metálicas pueden hacerse permanentes si no se quitan antes del siguiente uso.

Los utensilios (de hierro fundido, metal, cerámica o vidrio) con fondos ásperos o sucios pueden marcar o rayar la cubierta superior.

No:

- Use utensilios sucios o con acumulación de suciedad en el fondo. Reemplácelos con utensilios limpios antes de cocinar.
- Use la cubierta como tabla para cortar o como mesa de trabajo en la cocina.
- Cocine los alimentos directamente sobre la superficie de la cubierta sin un utensilio.
- Deje caer objetos pesados o duros sobre la cubierta de vidrio cerámico, ya que la pueden quebrar.
- Deslice ningún objeto de metal o de vidrio sobre la cubierta.

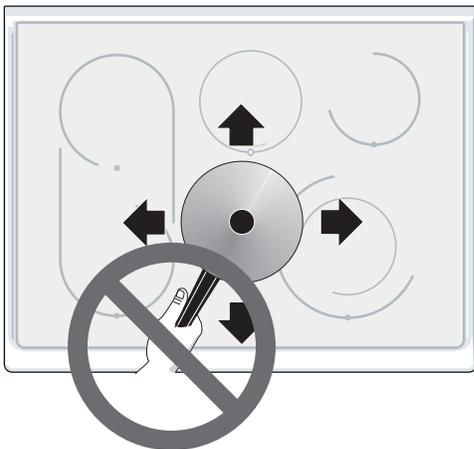


Figura 42: No deslice la bandeja sobre la cubierta

Limpieza de la cubierta

⚠ ADVERTENCIA No use un limpiador en la cubierta si está caliente. Los vapores que se desprenden pueden ser peligrosos para la salud y pueden dañar químicamente la superficie de vidrio cerámico.

⚠ ADVERTENCIA Antes de limpiar la cubierta, asegúrese de que los controles estén apagados y de que la cubierta esté fría. La superficie de vidrio podría estar caliente y se pueden causar quemaduras si se toca la superficie de vidrio antes de que se haya enfriado lo suficiente.

Para las manchas leves a moderadas

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza CookTop® Cleaning Creme directamente sobre la cubierta. Use una toalla de papel o una esponja de limpieza antirrayas de plástico no abrasiva para limpiar la superficie completa de la cubierta. Asegúrese de que la cubierta esté completamente limpia y sin residuos.

Para la suciedad grande y quemada:

Aplique algunas gotas de la crema de limpieza CookTop® Cleaning Creme directamente sobre el área manchada. Frote el área manchada usando una esponja de limpieza antirrayas de plástico no abrasiva y aplique presión cuando sea necesario. No use la esponja que utilice para limpiar la cubierta para ningún otro propósito.

Si queda suciedad, ráspela cuidadosamente con un raspador con hoja de afeitar metálica; sostenga el raspador a un ángulo de 30 grados en relación con la superficie. Retire la suciedad raspada con la crema de limpieza para cubierta y pule la superficie hasta que quede limpia.

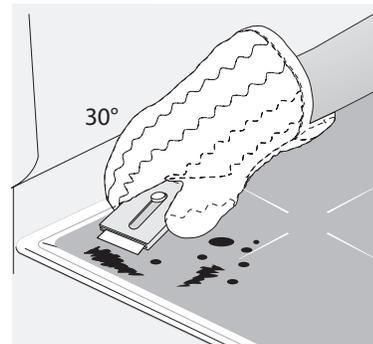


Figura 43: Limpieza con ayuda de una hoja de afeitar

Plástico o alimentos con alto contenido de azúcar:

Estos tipos de manchas deben retirarse de inmediato si ocurre un derrame o se derriten sobre la cubierta superior de vidrio cerámico. Pueden producirse daños permanentes (como picadura de la cubierta superior) si esos derrames no se limpian de inmediato. Después de apagar los elementos superiores, use un raspador con hoja de afeitar o una espátula de metal con guantes y raspe la suciedad de la superficie caliente (como se muestra). Permita que la superficie de cocción se enfríe y use el mismo método de limpieza que para las manchas fuertes o quemadas.

Limpeza de la cubierta (continuación)



Figura 44: No use productos químicos de limpieza abrasivos

- No use limpiadores ni esponjas limpiadoras abrasivas, como las metálicas y algunas de nylon. Pueden rayar la cubierta y dificultar su limpieza.
- No use limpiadores abrasivos tales como el blanqueador con cloro, el amoníaco o los limpiadores para hornos, ya que pueden rayar o decolorar la cubierta.
- No use esponjas, paños o toallas de papel sucios, ya que pueden dejar suciedad o pelusas sobre la cubierta que se pueden quemar y causar decoloración.

Nota importante:

Si utiliza una esponja limpiadora abrasiva, se pueden producir daños en la cubierta de vidrio cerámico. Use solo productos de limpieza que hayan sido diseñados específicamente para cubiertas de vidrio cerámico.

Consejos para la limpieza de las bandejas de asar

Para facilitar la limpieza, forre el fondo de la bandeja de asar con papel de aluminio. No cubra la parrilla de la asadera con papel de aluminio.

Para evitar que se acumule grasa de asar, retire la asadera del horno tan pronto como finalice la cocción. Utilice paños o guantes para horno porque la asadera está extremadamente caliente. Vierta la grasa. Ponga la plancha en remojo en agua jabonosa caliente.

Limpie la asadera lo antes posible después de cada uso. Si es necesario, utilice almohadillas de lana de acero con relleno de jabón. Limpiar con estropajo duro puede rayar la rejilla.

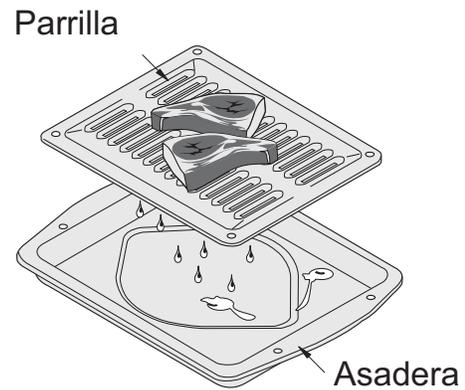


Figura 45: Asadera y rejilla

Papel de aluminio y utensilios de aluminio

⚠ ADVERTENCIA Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje del piso del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las coberturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir riesgo de incendio.

Recubrimientos de protección: no utilice papel de aluminio para recubrir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de esos revestimientos puede dar como resultado el riesgo de choque eléctrico o de incendio.

- **Papel de aluminio:** el uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente podría dañar dicha cubierta. No use utensilios de aluminio ligero y no permita que el papel de aluminio entre en contacto con los elementos superiores bajo NINGUNA circunstancia.
- **Utensilios de aluminio:** el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usen utensilios de aluminio sobre la cubierta. Si permite que el contenido de los utensilios de aluminio se seque durante el uso de la cubierta, no solo se dañará el utensilio, sino que puede fundirse sobre la superficie de vidrio cerámico, romperla o marcarla, dañándola permanentemente.

Cuidado de su parrilla deslizante esmaltada en porcelana

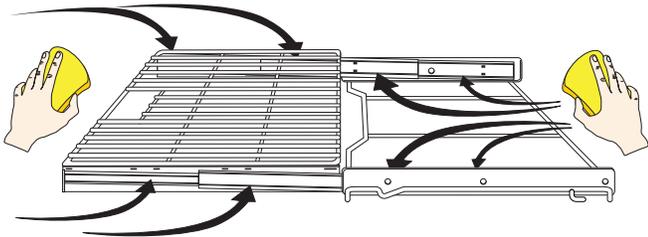
⚠ PRECAUCIÓN Manipule las parrillas del horno solo cuando están frías. Después de la cocción o después del ciclo de autolimpieza, las parrillas estarán muy calientes y pueden causar quemaduras.

Notas importantes:

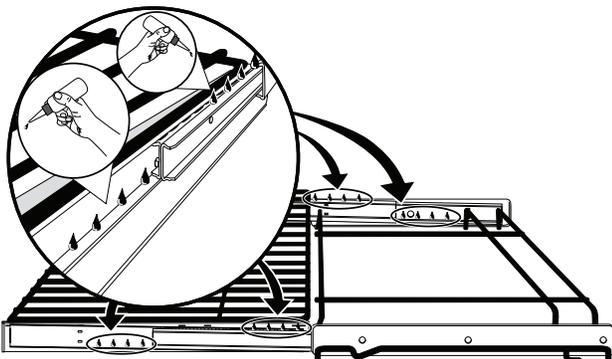
- La parrilla deslizante es de porcelana esmaltada y puede dejarse en el horno durante el ciclo de autolimpieza. Después del ciclo o en cualquier momento que el deslizamiento de las parrillas se torna difícil, las parrillas deslizantes extensibles deben recibir un tratamiento con lubricación de grafito.
- No utilice aceite de cocina, aceite en aerosol ni otros productos de lubricación a base de aceite en las guías de extensión de la parrilla deslizante. Utilice solamente la lubricación de grafito en esta área. Para realizar un pedido de lubricación de grafito, póngase en contacto con su instalador, técnico de reparaciones o distribuidor.
- El soporte de parrillas (ver imagen del paso 7) a cada lado de la parrilla entrará en contacto con los laterales del horno y siempre deben tener una ligera capa de aceite vegetal. Aplique una capa delgada de aceite vegetal a los soportes de la parrilla después de cada ciclo de autolimpieza o cuando se dificulta el reposicionamiento de dicha parrilla en el horno.

Para lubricar la parrilla deslizante:

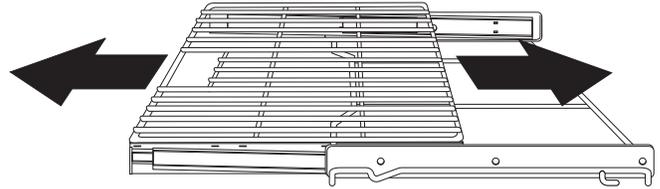
1. Retire la parrilla del horno y colóquela sobre una gran superficie plana cubierta con papel de periódico o tela en desuso. Extienda completamente la parrilla.
2. Limpie los desechos y las migas de la guía de deslizamiento con un paño o una esponja.



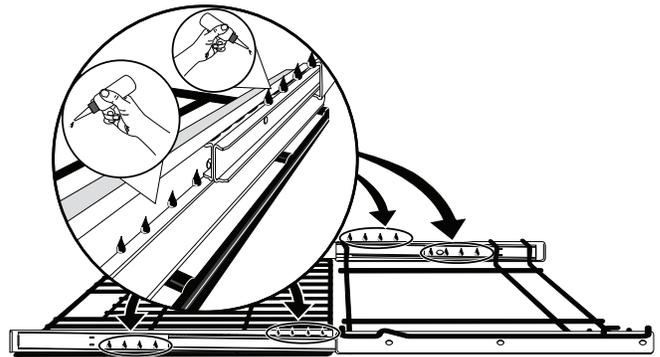
3. Agite la lubricación de grafito muy bien antes de aplicarla. Coloque cuatro gotas de lubricación de grafito lo largo de las guías (consulte el área con un círculo en la figura siguiente). Repita el procedimiento a ambos lados de la parrilla deslizante.



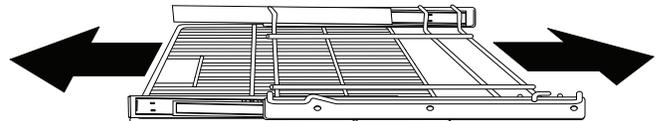
4. Extienda y cierre la parrilla deslizante varias veces a lo largo de las guías para distribuir la lubricación.



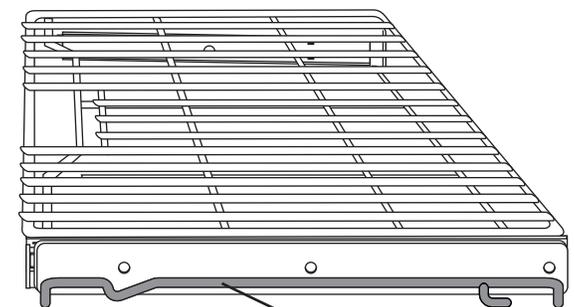
5. De vuelta la parrilla de deslizamiento. Agite la lubricación de grafito muy bien antes de aplicarla. Coloque cuatro gotas de lubricación de grafito a lo largo de las guías. Repita el procedimiento a ambos lados de la parrilla deslizante.



6. Extienda y cierre la parrilla deslizante varias veces a lo largo de las guías para distribuir la lubricación.



7. Aplique una capa delgada de aceite vegetal al soporte de parrillas a cada lado de la parrilla deslizante. Si los soportes de parrillas se mantienen ligeramente lubricados, toda la parrilla puede deslizarse con facilidad cuando se cambian las posiciones de la parrilla.



Soportes de parrillas
Aplicar una capa delgada de aceite vegetal

8. Vuelva a colocar la parrilla en el horno con el lado correcto hacia arriba.

Reemplazo de la luz del horno

La luz halógena redonda del horno se encuentra en la parte trasera de la cavidad del horno y está cubierta con un protector de vidrio sostenido por un soporte metálico (Figura 46). La protección de vidrio protege la bombilla de las altas temperaturas y siempre debe estar instalada cuando utilice el horno.

Para cambiar la bombilla del interior del horno:

⚠ PRECAUCIÓN Asegúrese de que la estufa esté desenchufada y que todas las piezas estén frías antes de reemplazar la luz del horno. Utilice un guante de cuero como protección en caso de rotura de vidrios.

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal.
2. Retire el protector de la luz interior del horno girando un cuarto de vuelta hacia la izquierda (Figura 47).
3. Reemplace la bombilla por una bombilla halógena para electrodomésticos nueva de 25 vatios tipo T-4.

Importante: No permita que sus dedos toquen la bombilla nueva cuando realice el reemplazo. Esto acortará la vida de la bombilla. Use una toalla de papel o un guante de algodón para manipular la bombilla nueva cuando la instale.

4. Vuelva a colocar el vidrio protector de la luz del horno girándolo hacia la derecha. La pantalla de cristal debe estar instalada siempre que el horno esté en uso.
5. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar el electrodoméstico).
6. Se deberá volver a programar el reloj. Para volver a ajustarlo, vea "Ajuste del reloj" en la página 18.

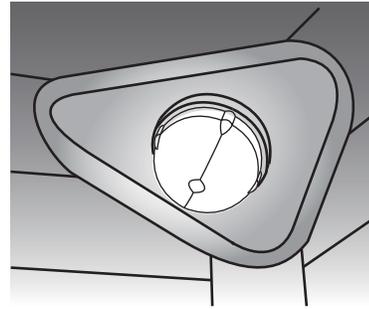


Figura 46: Luz halógena del horno

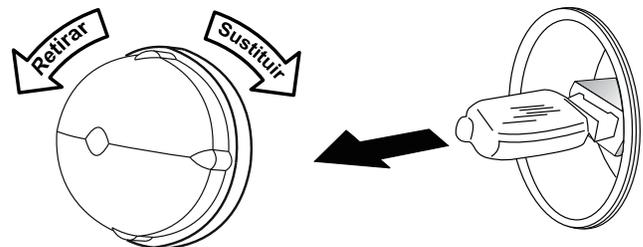


Figura 47: Sustitución de la luz halógena del horno

Remoción y colocación de la puerta del horno

⚠ PRECAUCIÓN Para evitar posibles lesiones al extraer y colocar la puerta del horno, siga cuidadosamente las instrucciones que se ofrecen a continuación y siempre sostenga la puerta del horno con ambas manos, lejos del área de la bisagra de la puerta.

⚠ PRECAUCIÓN La puerta es pesada. Para guardarla temporalmente de manera segura, coloque la puerta horizontalmente con el lado interior orientado hacia abajo.

Para extraer la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno dejándola horizontal con el piso.
2. Tire del seguro situado en cada soporte de la bisagra hacia la parte frontal del horno. Es posible que tenga que aplicar un poco de presión al alzar el seguro (Figura 49 y Figura 50).
3. Tome la puerta por los lados, tire de la parte inferior de la puerta hacia arriba y hacia usted para desenganchar los soportes de las bisagras.
4. Siga tirando de la parte inferior de la puerta hacia usted mientras gira la parte superior de la puerta hacia el electrodoméstico para desacoplar por completo la bisagra (Figura 51).

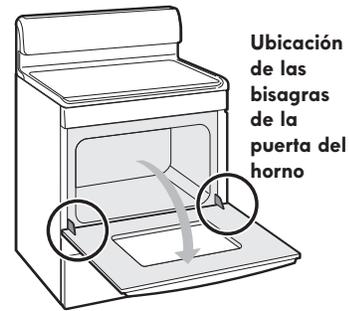
Para reinstalar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno en sus costados. No use la manija de la puerta del horno.
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo usado para la extracción, apoye el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores cilíndricos ubicados a cada lado del marco de la puerta del horno (Figura 51). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores cilíndricos.
3. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal en relación con el piso (Figura 48).
4. Empuje los seguros de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno a su posición bloqueada (Figura 50).
5. Cierre la puerta del horno.

Instrucciones especiales para el cuidado de la puerta

La mayoría de las puertas tiene vidrio que se puede romper. Siga estas recomendaciones:

- No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas del horno estén en su lugar en el interior de la cavidad del horno.
- No golpee el vidrio con ollas, sartenes ni ningún otro objeto.
- Si se raya, golpea, raspa o se aplica presión sobre el vidrio, su estructura se puede debilitar, lo que puede aumentar el riesgo de que se rompa más adelante.



Ubicación de las bisagras de la puerta del horno

Figura 48: Puerta en posición horizontal

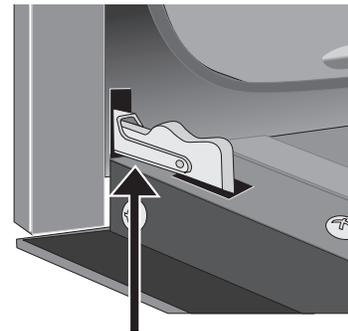


Figura 49: Posición de trabado/destrabado de la bisagra

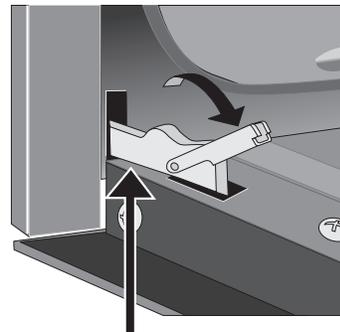


Figura 50: Cómo extraer la puerta



Figura 51: Ubicación de los pasadores cilíndricos de la bisagra

Antes de solicitar servicio técnico

Cocción en el horno

Para obtener los mejores resultados de cocción, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, pasteles o dulces, etc. No es necesario precalentar el horno para asar carne u hornear estofados.

Los tiempos y temperaturas de cocción necesarios para hornear un alimento pueden variar levemente con respecto a su electrodoméstico anterior.

Problemas y soluciones de horneado

| Problemas de horneado | Causas | Soluciones |
|---|---|---|
| <p>Las galletas y bizcochos se queman en su parte inferior</p>  | <ul style="list-style-type: none"> Las galletas y bizcochos se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. La parrilla del horno está demasiado llena. Las bandejas oscuras absorben calor demasiado rápido. | <ul style="list-style-type: none"> Deje que el horno se caliente a la temperatura deseada antes de colocar los alimentos en el horno. Elija tamaños de bandejas que dejen entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los costados cuando se coloquen en el horno. Use una bandeja de hornear de peso medio |
| <p>Pasteles muy oscuros en la parte superior o inferior</p>  | <ul style="list-style-type: none"> Los pasteles se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. La parrilla estaba en una posición demasiado baja o alta. Horno demasiado caliente. | <ul style="list-style-type: none"> Permita que el horno se precaliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos. Use las parrillas en la posición correcta para sus necesidades de horneado. Ajuste la temperatura del horno 25 °F (12 °C) por debajo de lo recomendado. |
| <p>Los pasteles quedan crudos en el centro</p>  | <ul style="list-style-type: none"> Horno demasiado caliente. Tamaño de bandeja incorrecto. La bandeja no está centrada en el horno. | <ul style="list-style-type: none"> Ajuste la temperatura del horno 25 °F (12 °C) por debajo de lo recomendado. Use una bandeja del tamaño sugerido en la receta. Use las parrillas en la posición correcta y coloque la bandeja en el horno de manera que queden entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja. |
| <p>Los pasteles quedan inclinados</p>  | <ul style="list-style-type: none"> El horno no está nivelado. La bandeja está demasiado cerca de la pared o la parrilla del horno está demasiado llena. La bandeja está deformada. La luz del horno se ha dejado encendida durante el horneado. | <ul style="list-style-type: none"> Coloque una taza medidora de vidrio marcada llena de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el agua no está nivelada, consulte las instrucciones de instalación para nivelar el horno. Asegúrese de dejar entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja en el horno. No use bandejas abolladas o deformadas. No deje la luz del horno encendida durante el horneado. |
| <p>Los alimentos no están completamente cocidos cuando se termina el tiempo de cocción.</p>  | <ul style="list-style-type: none"> El horno está demasiado frío. El horno está demasiado lleno. Se abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia. | <ul style="list-style-type: none"> Ajuste el horno 25 °F (12°C) por encima de la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado. Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las utilizadas para hornear. Abra la puerta del horno solamente después del tiempo mínimo de horneado recomendado. |

Solución de problemas comunes

Consulte la siguiente lista antes de solicitar servicio técnico. Puede ahorrarle tiempo y dinero. Las posibles soluciones son proporcionadas con los problemas indicados:

| Problema | Solución |
|---|---|
| Resultados de horneado deficientes. | <ul style="list-style-type: none"> Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Use la posición de parrilla correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe los utensilios para permitir que circule el aire. Los utensilios para hornear puede ser demasiado livianos o deformados. Use utensilios para hornear más pesados para los alimentos que se preparan puedan hornearse de manera más uniforme. Caliente el horno a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Trate de ajustar la temperatura o el tiempo de horneado recomendados en la receta. Consulte "Ajuste de la temperatura del horno" en la página 31 si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío. |
| El electrodoméstico completo no funciona. | <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que el cable eléctrico esté correctamente enchufado en la toma eléctrica. La hora no está ajustada. Primero se debe programar el reloj del horno para que el horno funcione. Asegúrese de que los controles del horno estén configurados adecuadamente. Consulte "Ajuste del reloj" en la página 18 y repase las instrucciones de la función de cocción deseada en este manual. El cableado de servicio está incompleto. Para solicitar asistencia, llame al 1-844-553-6667 en EE.UU. y al 1-800-469-4663 en Canadá (ver contraportada). Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame a su compañía eléctrica local. Cortocircuito en el cable/enchufe. Póngase en contacto con su distribuidor, agente de instalación o técnico de reparaciones autorizado para reemplazar el cable/enchufe. El fusible de la casa se ha quemado o el disyuntor saltó de inmediato después de la instalación. Es posible que el fusible no esté bien conectado. Revise los fusibles y los tornillos o active el disyuntor de manera segura. Llame a su compañía de electricidad local para obtener información sobre interrupciones del servicio. Para solicitar asistencia, llame al 1-844-553-6667 en EE.UU. y al 1-800-469-4663 en Canadá (ver contraportada). |
| La luz del horno no funciona. | <ul style="list-style-type: none"> Asegúrese de que la luz del horno esté bien ajustada en el portalámparas. Vea "Reemplazo de la luz del horno" en la página 38. |
| Hay llamas en el horno o sale humo por la rendija de ventilación del horno. | <ul style="list-style-type: none"> Hay derrames excesivos en el horno. Ha caído grasa o comida en la parte inferior o en el interior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si hay llamas o humo excesivo presentes cuando utiliza el modo de asado a la parrilla, consulte "Ajuste para asar" en la página 22. |
| El modo de autolimpieza no funciona. | <ul style="list-style-type: none"> El control del horno no está ajustado correctamente. Asegúrese de que la puerta del horno esté cerrada. Compruebe que haya retirado las parrillas del horno y sus soportes del horno. Consulte "Clean (Limpiar)" en la página 32. |
| Las parrillas no se deslizan con facilidad. | <ul style="list-style-type: none"> Este aparato viene con parrillas para horno de porcelana lubricadas, que pueden permanecer en el horno durante el ciclo de autolimpieza. No limpie esta lubricación de aceite vegetal de las parrillas. Es importante que los lados de las parrillas del horno siempre tengan una ligera capa de aceite vegetal. Para mantener un rendimiento óptimo de la parrilla, vuelva a aplicar una capa delgada de aceite vegetal a los lados de la parrilla después de cada ciclo de autolimpieza o cuando se dificulta el deslizamiento de dicha parrilla. |
| La parrilla deslizante no se desliza con suavidad | <ul style="list-style-type: none"> Es necesario lubricar la parrilla deslizante. Para obtener instrucciones sobre el cuidado de su parrilla, consulte "Cuidado de su parrilla deslizante esmaltada en porcelana" en la página 37. |
| El elemento superior no calienta. | <ul style="list-style-type: none"> No llega corriente al aparato. Consulte "El aparato al completo no funciona" en esta tabla. Ajuste de calor demasiado bajo. Gire el control a un ajuste ligeramente superior hasta que se caliente el elemento. Se enciende un control incorrecto. Verifique que esté utilizando el control correcto para el elemento que desea utilizar. |
| El elemento del área calentadora no se enciende. | <ul style="list-style-type: none"> El elemento del área calentadora no brilla cuando está encendido. La luz indicadora se encenderá cuando el elemento del área calentadora esté encendido. |

Antes de solicitar servicio técnico

| | |
|---|--|
| El elemento superior está demasiado caliente o no está lo suficientemente caliente. | <ul style="list-style-type: none">• Ajuste incorrecto del control. Aumente o reduzca el ajuste hasta obtener la cantidad de calor deseada. Las marcas del dial son un indicador de los ajustes de calor relativo y puede haber ligeras variaciones.• El voltaje no es correcto. Asegúrese de que el aparato esté correctamente conectado a la toma de corriente especificada en las instrucciones de instalación. Si tiene dudas sobre esta especificación, llame al 1-844-553-6667 en EE.UU. y al 1-800-469-4663 en Canadá (ver contraportada).• Se usaron utensilios livianos o deformados. Asegúrese de utilizar los utensilios de cocina adecuados. Use solo utensilios con fondo plano, equilibrados, de peso mediano o pesado. Los utensilios de peso mediano y pesado calientan uniformemente. Debido a que los utensilios livianos no calientan de manera uniforme, los alimentos se pueden quemar fácilmente. |
| El elemento superior se apaga solo. | <ul style="list-style-type: none">• Esto es normal. La temperatura de los elementos aumenta de manera gradual y uniforme. A medida que la temperatura aumenta, el elemento brillará de color rojo. Para mantener el ajuste seleccionado, el elemento pasará por un ciclo de encendido y apagado. El elemento calentador retiene suficiente calor como para proporcionar un calor uniforme y constante durante el ciclo de apagado. |
| Hay rayas o abrasiones sobre la cubierta superior. | <ul style="list-style-type: none">• Las partículas ásperas tales como la sal o arena que queden entre la cubierta y los utensilios pueden causar rayas. Asegúrese de que la cubierta superior y el fondo de los utensilios estén limpios antes de usarlos. Las rayas pequeñas no afectan la cocción y se harán menos visibles con el tiempo.• Se usaron materiales de limpieza no recomendados para cubierta superior de vidrio cerámico. Vea "Limpieza de la cubierta" en la página 35.• Se usaron utensilios de fondo áspero. Use utensilios de fondo liso y plano. |
| Marcas de metal. | <ul style="list-style-type: none">• Los utensilios de metal se deslizan o se rayan sobre la cubierta superior. No haga deslizar utensilios de metal sobre la cubierta superior. Utilice crema limpiadora de cubiertas de vidrio cerámico para eliminar las marcas. Vea "Mantenimiento de la cubierta" en la página 35. |
| Rayas o puntos marrones. | <ul style="list-style-type: none">• Hay derrames cocinados sobre la superficie. Use un raspador con hoja de afeitar para remover la suciedad. Vea "Mantenimiento de la cubierta" en la página 35. |
| Hay áreas de decoloración con brillo metálico. | <ul style="list-style-type: none">• Depósitos minerales de agua y alimentos. Elimínelos con crema limpiadora de cubiertas de vidrio cerámico. Utilice utensilios de cocina con fondo limpio y seco. |
| Sale mucho humo del horno cuando se asa. | <ul style="list-style-type: none">• Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones para asar a la parrilla en "Ajuste para asar" en la página 22.• La carne está demasiado cerca del elemento de asar. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el elemento. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes de grasa restantes para evitar que la carne se pandee.• Se ha acumulado grasa en las superficies del horno. Es necesario efectuar una limpieza regular cuando ase en forma frecuente. La grasa acumulada o las salpicaduras de alimentos pueden causar humo excesivo.• El inserto de la asadera está al revés. La grasa no drena en la asadera. Siempre coloque el inserto de la asadera con las nervaduras hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa gotee dentro del utensilio.• Asadera utilizada sin inserto o cubra el inserto con papel de aluminio. No use la asadera sin el inserto ni cubra el inserto con papel de aluminio. |
| El ventilador de convección no gira. | <ul style="list-style-type: none">• La puerta del horno está abierta. El ventilador de convección se apagará si abre la puerta del horno mientras la función de convección está activa. Cierre la puerta del horno. |
| El panel de control del horno emite señales pitidos y muestra un código de error "F". | <ul style="list-style-type: none">• El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Oprima STOP/CLEAR para borrar el código de error. Pruebe la función de horneado o de asado a la parrilla. Si se repite el error "F", desconecte el electrodoméstico, espere 5 minutos y vuelva a conectarlo. Vuelva a programar el reloj con la hora correcta del día. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado a la parrilla. Si la falla se repite, presione STOP para eliminar el mensaje y llame al 1-844-553-6667 en EE.UU. o al 1-800-469-4663 en Canadá para obtener asistencia (ver contraportada). |

| | |
|--|---|
| <p>No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Se interrumpió el ciclo de autolimpieza Consulte "Clean (Limpiar)" en la página 32. • Derrames excesivos en el fondo del horno. Limpie antes de iniciar la autolimpieza. • No se limpió toda la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno. Estas áreas no entran en el ciclo de autolimpieza, pero se calientan lo suficiente como para que se quemen los residuos. Limpie estas áreas antes de comenzar el ciclo de autolimpieza. El residuo quemado se puede limpiar con un cepillo de nylon duro y agua o con un restregador de nylon. Trate de no dañar la junta del horno. |
| <p>El electrodoméstico está desnivelado.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. • Asegúrese de que el piso esté nivelado y que sea fuerte y estable como para sostener la estufa de forma adecuada. • Llame a un carpintero para corregir hundimientos o desniveles del piso. • Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que el horno está desnivelado. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico. Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para que haga accesible el electrodoméstico. |
| <p>Se escucha el ruido del ventilador después de que el horno se apaga.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Algunos modelos están equipados con un ventilador que funciona durante el proceso de cocción para enfriar los componentes electrónicos internos. Es normal que ese ventilador continúe funcionando durante un período prolongado de tiempo, incluso cuando el horno esté apagado. |
| <p>Se muestra "d-O"</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Se había dejado abierta la puerta y el control estaba ajustado para ciclo de autolimpieza. Cierre la puerta y presione STOP. |
| <p>Es difícil mover el dispositivo. El electrodoméstico debe estar accesible para realizar trabajos de servicio.</p> | <ul style="list-style-type: none"> • Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para que haga accesible el electrodoméstico. • La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra. |
| <p>Accela-Heat no ofrece los resultados adecuados</p> | <ul style="list-style-type: none"> • No se está utilizando Accela-Heat correctamente. Esta función está prevista para alimentos precocinados rápidos y otros productos concretos. Consulte "Accela-Heat" en la página 20 y siga las prácticas recomendadas. |

Antes de solicitar servicio técnico

Master Protection Agreements

Congratulations on making a smart purchase. Your new Kenmore® product is designed and manufactured for years of dependable operation. But like all products, it may require preventive maintenance or repair from time to time. That's when having a Master Protection Agreement can save you money and aggravation.

The Master Protection Agreement also helps extend the life of your new product. Here's what the Agreement* includes:

- ☑ **Parts and labor** needed to help keep products operating properly **under normal use**, not just defects. Our coverage goes **well beyond the product warranty**. No deductibles, no functional failure excluded from coverage – **real protection**.
- ☑ **Expert service** by a force of more than **10,000 authorized Sears service technicians**, which means someone you can trust will be working on your product.
- ☑ **Unlimited service calls and nationwide service**, as often as you want us, whenever you want us.
- ☑ **"No-lemon" guarantee** – replacement of your covered product if four or more product failures occur within twelve months.
- ☑ **Product replacement** if your covered product can't be fixed.
- ☑ **Annual Preventive Maintenance Check** at your request – no extra charge.
- ☑ **Fast help by phone** – we call it **Rapid Resolution** – phone support from a Sears representative on all products. Think of us as a "talking owner's manual".
- ☑ **Power surge protection** against electrical damage due to power fluctuations.
- ☑ **\$250 Food Loss Protection** annually for any food spoilage that is the result of mechanical failure of any covered refrigerator or freezer.
- ☑ **Rental reimbursement** if repair of your covered product takes longer than promised.
- ☑ **25% discount** off the regular price of any non-covered repair service and related installed parts.

Once you purchase the Agreement, a simple phone call is all that it takes for you to schedule service. You can call anytime day or night, or schedule a service appointment online.

The Master Protection Agreement is a risk free purchase. If you cancel for any reason during the product warranty period, we will provide a full refund. Or, a prorated refund anytime after the product warranty period expires. Purchase your Master Protection Agreement today!

Some limitations and exclusions apply. For prices and additional information in the U.S.A. call 1-800-827-6655.

*** Coverage in Canada varies on some items. For full details call Sears Canada at 1-800-361-6665.**

Sears Installation Service

For Sears professional installation of home appliances, garage door openers, water heaters, and other major home items, in the U.S.A. call **1-844-553-6667**, and in Canada call **1-800-469-4663**.

Acuerdos maestros de protección

Enhorabuena por haber hecho una compra inteligente. Su nuevo producto Kenmore® está diseñado y fabricado para brindarle años de funcionamiento fiable. Pero, como cualquier producto, puede necesitar mantenimiento preventivo o reparaciones periódicas. Es por eso que tener un Acuerdo maestro de protección podría ahorrarle dinero y molestias.

El Acuerdo maestro de protección también sirve para prolongar la durabilidad de su nuevo producto. El acuerdo* incluye lo siguiente:

- ☑ **Piezas y mano de obra** necesarias para contribuir a mantener el funcionamiento adecuado de los productos **utilizados en condiciones normales de uso**, no sólo en caso de defectos de los productos. Nuestra cobertura va **mucho más allá que la garantía del producto**. No se aplican deducibles ni exclusiones por fallas del funcionamiento: es decir, **verdadera protección**.
- ☑ **Servicio técnico por expertos** (más de **10 000 técnicos autorizados de Sears**), lo cual significa que quien repare o realice el mantenimiento de su producto será un profesional de confianza.
- ☑ **Servicio técnico a escala nacional y número ilimitado de llamadas de solicitud de servicio técnico**: se puede poner en contacto con nosotros cuantas veces lo desee y cuando lo desee.
- ☑ **Garantía "sin sorpresas"**: se reemplaza el producto cubierto por el acuerdo si ocurren cuatro o más fallas del producto en un periodo de 12 meses.
- ☑ **Reemplazo del producto**: en caso de que no se pueda reparar el producto cubierto por el acuerdo.
- ☑ **Revisión anual preventiva de mantenimiento del producto**: puede solicitarla en cualquier momento, sin costo alguno.
- ☑ **Rápida asistencia telefónica**, la cual denominamos **Solución rápida**: es decir, asistencia telefónica a través de cualquiera de nuestros representantes de Sears, sobre cualquiera de nuestros productos. Piense en nosotros como en un "manual parlante del usuario".
- ☑ **Protección contra fallas eléctricas**, contra daños debidos a fluctuaciones de la corriente eléctrica.
- ☑ **\$250 al año para cubrir cualquier posible deterioro de alimentos** que haya tenido que desechar debido a una falla mecánica de cualquiera de nuestros refrigeradores o congeladores cubiertos por este acuerdo.
- ☑ **Devolución de gastos de alquiler de electrodomésticos** si la reparación de su producto asegurado toma más que el tiempo prometido.
- ☑ **25% de descuento** aplicable tanto a los costos del servicio de reparación, como de las piezas instaladas relacionadas que no hayan quedado cubiertos por este acuerdo.

Una vez que haya realizado el pago de este acuerdo, bastará una simple llamada telefónica para concertar una visita de servicio. Puede llamar a cualquier hora del día o de la noche, o bien concertar una visita de servicio por Internet.

La adquisición del Acuerdo maestro de protección es una inversión exenta de riesgos. Si por cualquier motivo decide cancelar dicho acuerdo durante el periodo de garantía del producto, le haremos un reintegro total del valor. O bien un importe proporcional si cancela el acuerdo en cualquier otro momento posterior al vencimiento del periodo de garantía del producto. ¡Adquiera hoy mismo su Acuerdo maestro de protección!

Algunas limitaciones y exclusiones podrían aplicarse. Para solicitar precios e información adicional, llame al 1-800-827-6655 (en los EE.UU.).

*** La cobertura en Canadá varía en el caso de algunos artículos. Para obtener detalles completos al respecto, llame al 1-800-361-6665 de Sears de Canadá.**

Servicio de instalación de Sears

Para solicitar la instalación por profesionales de Sears de electrodomésticos, abridores de puertas de garaje, calentadores de agua y otros artículos de uso prioritario en el hogar, llame al **1-800-553-6667** en los EE.UU. o llame al **1-800-469-4663** en Canadá.

Kenmore®

For Sears Home Services in-home repair
of all Kenmore major appliances.

For the replacement parts, accessories and
Use & Care Guides that you need to do-it-yourself.

For professional installation of major home appliances
and items like air conditioners and water heaters.

1-844-553-6667

www.kenmore.com

In Canada 1-800-469-4663

www.sears.ca

Call anytime for the location of your nearest
Sears Parts & Repair Service Center

1-800-488-1222 (U.S.A.)

1-800-469-4663 (Canada)

To purchase a protection agreement on a serviceable product :

1-800-827-6655 (U.S.A.)

1-800-361-6665 (Canada)

Para pedir servicio de reparación
a domicilio, y ordenar piezas:

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.kenmore.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

