

Use & Care Guide
Manual de uso y cuidado
English/Español

Model/Modelo: 790.4836*

Kenmore Elite[®]

Electric Built-In Oven

Horno de pared doble

* = color number, número de color

P/N 139900110 Rev. A

Sears Brands Management Corporation
Hoffman Estates, IL 60179 EE.UU.
www.kenmore.com
www.sears.com

Sears Canada Inc.
Toronto (Ontario) Canadá M5B 2C3
www.sears.ca



Tabla de contenido

GARANTIA LIMITADA DE KENMORE ELITE	2	Ajuste de las temperaturas del horno	24
Antes de ajustar los controles del horno	8	Ajuste de la función de Sabbath	25
Remoción, reemplazo y disposición de las parrillas del horno	8	Self Clean	27
Parrillas deslizantes	9	Cuidado y limpieza	29
Controles del horno	10	Limpieza de diferentes partes de su horno	29
Ajustes mínimos y máximos de los controles	11	El cuidado de sus parrilla deslizantes esmaltadas en porcelana ..	30
Ajuste del horneado	14	Reemplazo de la luz del horno	31
Ajuste del asado a la parrilla	16	Limpieza general	31
Ajuste de horneado por convección	17	Remoción y colocación de la puerta del horno	32
Sonda para carne	21	Antes de solicitar servicio técnico.....	33
		Horneado en el horno	33
		Soluciones de problemas comunes	34

GARANTIA LIMITADA DE KENMORE ELITE

Este electrodoméstico está garantizado POR UN AÑO a partir de la fecha de la venta contra defectos de materiales o mano de obra cuando se instala, opera y mantiene correctamente de acuerdo con todas las instrucciones provistas.

A opción del vendedor, se reparará o reemplazará un electrodoméstico defectuoso de manera gratuita luego de la presentación del COMPROBANTE DE VENTA.

Para obtener el servicio cubierto por la garantía, llame al 1-800-4-SU-HOGAR® (1-800-469-4663).

Esta garantía es válida solamente durante 90 días desde la fecha de venta en los Estados Unidos y es nula en Canadá, si este electrodoméstico se utiliza para otros fines que no sean domésticos y privados.

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 aptitud para la venta o de idoneidad para un fin en particular, están limitadas a un año o al período 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 o Canadá.

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

* El servicio de reparación a domicilio no está disponible en todas las áreas geográficas canadiense, así como tampoco está cubierto el viaje del usuario o del técnico y los gastos de transporte por esta garantía si este producto está ubicado en un área remota (como está definido por Sears Canada Inc.) en donde no está disponible el técnico de reparaciones autorizado.

Sears Brands Management Corporation, Hoffman Estates, IL 60179

Sears Canada Inc., Toronto, Ontario, Canadá M5B 2C3

Todos los derechos reservados. Impreso en los Estados Unidos.

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 personales o la muerte.

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

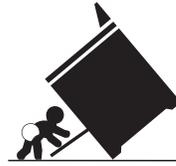
⚠ PRECAUCIÓN - Indica una situación potencialmente peligrosa que, si no se evita, podría causar lesiones personales leves o moderadas.

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.

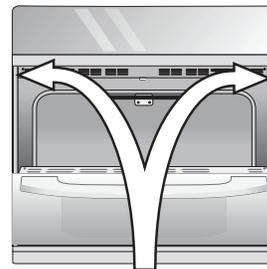
⚠ PRECAUCIÓN Utilice tomaollas (textiles) secos. Los tomaollas mojados o húmedos en superficies calientes pueden causar quemaduras ocasionadas por el vapor. No deje que los tomaollas toquen las áreas calientes de la superficie. No use toallas ni ningún otro tipo de paño grueso.

⚠ ADVERTENCIA



Riesgo de volcamiento

- Un niño o adulto puede volcar el horno y acabar muerto.
- Instale el dispositivo antivuelco en el horno y/o en la estructura según las instrucciones de instalación.
- Asegúrese de que el horno se vuelva a acoplar al dispositivo antivuelco cuando lo mueva.
- No utilice el horno sin el dispositivo antivuelco instalado y acoplado.
- Si no se siguen estas instrucciones, se puede provocar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Agujeros de instalación del dispositivo antivuelco

Consulte las instrucciones de instalación proporcionadas con su electrodoméstico para instalarlo adecuadamente.

Verifique que la instalación se haya realizado adecuadamente corroborando que los tornillos antivuelco estén colocados.

Pruebe la instalación ejerciendo poca presión hacia abajo sobre la puerta abierta del horno. El horno no debe inclinarse hacia adelante.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

⚠️ 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 que les interesen a los niños en los armarios que estén arriba de la estufa o en el protector trasero. Los niños que se suban a la estufa para alcanzar dichos artículos podrían sufrir lesiones graves.

⚠️ ADVERTENCIA Pararse, apoyarse o sentarse en 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 en el fondo del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Las envolturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir un 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 no abiertos de alimentos. 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.

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 los negocios adviertan a sus clientes de la exposición potencial a tales sustancias.

⚠️ 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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

- 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.
- 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 aparato para calentar la habitación.
- Abra con cuidado la puerta del horno, del horno inferior o del cajón calentador (si viene provisto). 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 encenderse.
- 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 toma ollas 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 el inserto. La asadera y el inserto permiten drenar la grasa y mantenerla alejada del calor del asador. No cubra el inserto 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 cuando y como se sugiera en esta guía. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

- No cocine en la parte inferior del horno. Siempre cocine con el utensilio adecuado y use las parrillas del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DEL HORNO

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

⚠ 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 llegar a estar lo suficientemente calientes como para causar quemaduras - entre estas superficies se encuentran (identificación de superficies - por ejemplo, aberturas de ventilación del horno y las superficies cercanas a estas aberturas, puertas de hornos y las ventanas de las puertas del horno).

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.

Este electrodoméstico debe alimentarse con el voltaje y la frecuencia adecuados, y se conecta a un circuito individual correctamente puesto a tierra, protegido por un disyuntor o fusible.

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.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

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

REGISTRO DE PRODUCTOS

En este espacio 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 [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 ubicar la placa que contiene el número de serie, abra la puerta del horno. La placa con el número de serie está instalada en el lado izquierdo del marco del horno.

Antes de ajustar los controles del horno

Ubicación del respiradero del horno

El respiradero del horno se encuentra debajo del panel de control. 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.

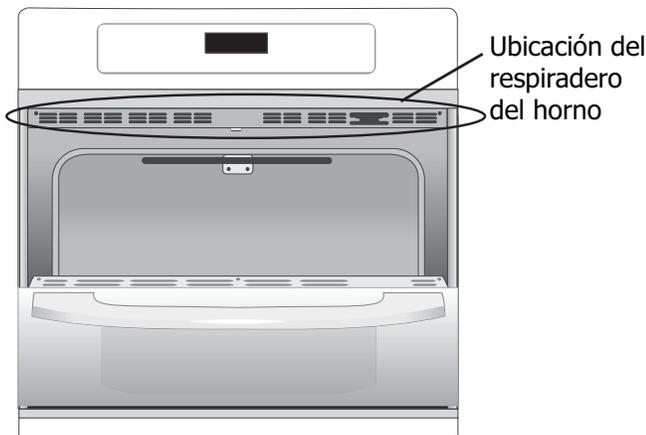


Figura 2: Ubicación del respiradero del horno

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 o ninguna otra pieza 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 un riesgo de choque eléctrico o incendio.

⚠️ PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas 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 realizar 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 las parrillas en dirección recta hacia afuera, hasta que llegue al tope. Levante la parte delantera de la parrilla y deslícela hacia afuera.

Para volver a colocarlas: acóplela en las hendiduras a ambos costados 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.

Importante: Retire todas las parrillas y los accesorios del horno antes de iniciar un ciclo de autolimpieza. De lo contrario, se decolorarán.

Importante: Algunos modelos están equipados con un ventilador que funciona durante el proceso de cocción para enfriar los componentes electrónicos internos. Es normal que este ventilador continúe funcionando durante un período prolongado de tiempo, incluso cuando el horno esté apagado.

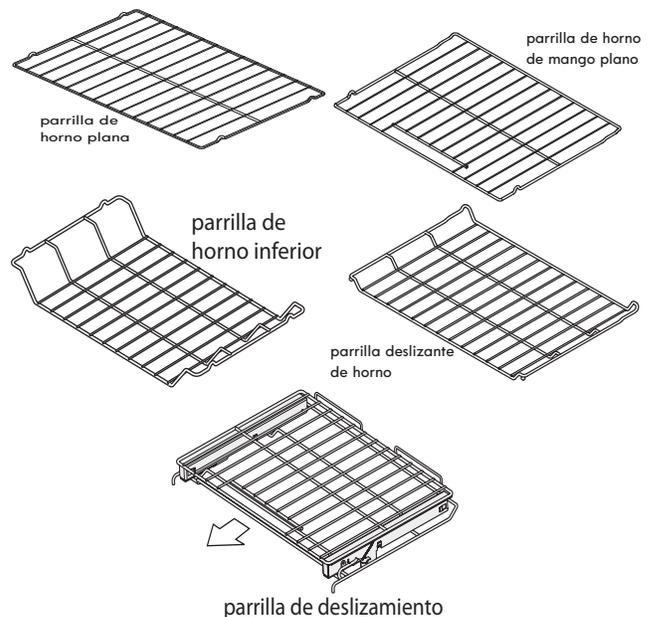


Figura 3: Tipos de parrillas de horno

Descripciones de las parrillas del horno

- Las parrillas planas (o la parrilla plana con manija) pueden utilizarse para la mayoría de los requerimientos de cocción y colocarse en casi cualquier posición.
- La parrilla irregular (algunos modelos) ofrece posiciones bajas adicionales de horneado con respecto al diseño de parrillas planas estándar. El diseño irregular ubica la base de la parrilla casi media posición más abajo que la parrilla plana y puede utilizarse en casi cualquier posición.
- Para maximizar el espacio de cocción en el horno, coloque la parrilla inferior (algunos modelos) en la posición inferior para las funciones de horneado y de asado de cortes grandes de carne.
- La parrilla deslizante abierta y completamente extensible le permite extender sin esfuerzo su comida lejos del horno.

La circulación de aire en el horno

Para obtener los mejores resultados del horneado, deje entre 2" (5 cm) y 4" (10 cm) 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 costados o 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 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 tomaollas 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 [Figura 4](#).
2. Mientras sostiene la palanca de liberación ([Figura 5](#)), 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 6](#)).
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 tomaollas 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 6](#)).
2. Levante y mantenga la parrilla nivelada entre las paredes de la cavidad del horno.
3. Inclíne 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.

Nota importante: 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.

Nota: Para obtener instrucciones sobre cómo limpiar mejor estas parrillas del horno, consulte [“El cuidado de sus parrillas deslizantes esmaltadas en porcelana”](#) en [página 30](#).

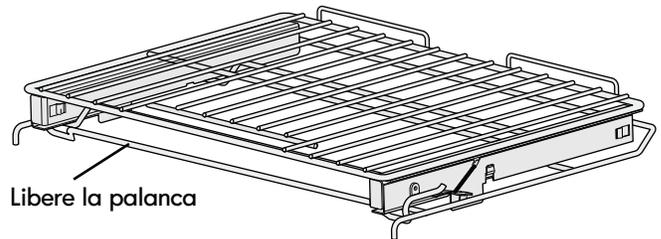


Figura 4: Parrilla deslizante extensible con palanca de liberación en posición bloqueada

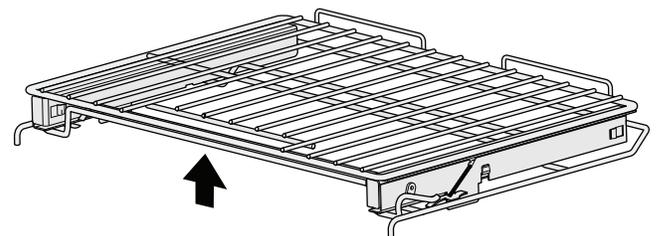


Figura 5: Parrilla deslizante extensible con palanca de liberación en posición desbloqueada

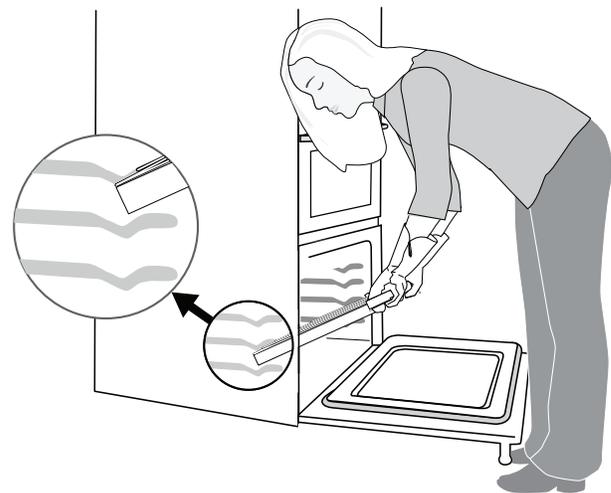
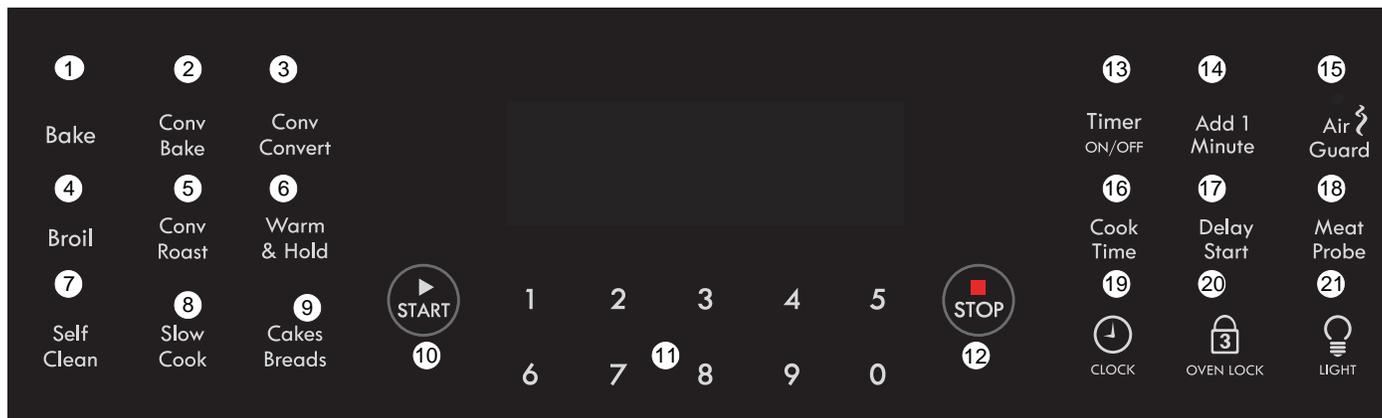


Figura 6: Remoción y colocación de las parrillas deslizantes del horno

Controles del horno



- 1. Bake** (hornear): Se utiliza para ingresar la temperatura del modo de horneado normal y empezar una función normal de horneado, a cualquier temperatura entre 170 °F a 550 °F (77 °C a 288 °C).
- 2. Conv Bake** (horneado por convección): Se utiliza para seleccionar la función de horneado por convección, que se emplea para obtener los mejores resultados culinarios al hornear con varios utensilios y parrillas a cualquier temperatura entre 170 °F a 550 °F (77 °C a 288 °C).
- 3. Conv Convert** (conversión a convección): Se utiliza para convertir una temperatura de receta de horneado estándar a una temperatura de horneado por convección.
- 4. Broil** (asado a la parrilla): Se utiliza para seleccionar la función de asado, a cualquier temperatura entre 400 °F a 550 °F (205 °C a 288 °C).
- 5. Conv Roast** (asado por convección): Se utiliza para seleccionar la función de asado por convección, la mejor opción para cocinar cortes tiernos de carne de res, cordero, cerdo y aves de corral. Utilice este modo cuando cocine a la velocidad deseada a cualquier temperatura entre 170 °F a 550 °F (77 °C a 288 °C).
- 6. Warm & Hold** (calentar y mantener caliente): Se utiliza para seleccionar la función Warm and Hold (calentar y mantener caliente), la mejor opción para mantener los alimentos cocinados en el horno calientes después de que haya finalizado la cocción hasta por tres horas.
- 7. 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.
- 8. Slow Cook** (cocción lenta): Se utiliza para seleccionar la función Slow Cook (cocción lenta), que cocina los alimentos más lentamente, a temperaturas más bajas y proporciona resultados de cocción de la misma manera como una olla de cocción lenta o Crock-Pot.
- 9. Cakes Breads** (pasteles y panes): Se utiliza para ajustar el horno para la cocción de elementos ligeros como el pan y los pasteles.
- 10. START** (encendido): Se utiliza para iniciar todas las funciones del horno.
- 11. Teclas numéricas 0 a 9:** Se utilizan para ingresar los tiempos y las temperaturas de cocción y para ingresar la hora al ajustar el reloj.
- 12. STOP** (apagado): Se utiliza para detener cualquier función de cocción excepto la hora del día y el temporizador.
- 13. Temporizador de encendido y apagado:** Se utiliza para ajustar o cancelar el temporizador de minutos. El temporizador de minutos no enciende ni detiene la cocción.
- 14. Add 1 Minute** (agregar 1 minuto): Cada vez que presiona esta función, se agrega un minuto de tiempo a un temporizador activo. Al presionar **Add 1 Minute** se encenderá el temporizador cuando esté inactivo.
- 15. AirGuard™:** Se enciende durante cualquier proceso activo de cocción del horno para ayudar a eliminar el humo y extraer el 85% de los olores generados al utilizar su horno.
- 16. Cook Time** (tiempo de cocción): Se utiliza para programar una cantidad de tiempo específica necesaria para la cocción. Anula automáticamente el proceso de cocción al final del tiempo programado.
- 17. Delay Start** (encendido diferido): Se utiliza para diferir la función de cocción o la autolimpieza.
- 18. Meat Probe** (sonda para carne): Se utiliza para comprobar la temperatura interna de carnes como asados, jamones o aves de corral eliminando la necesidad de adivinarla. Para algunos alimentos, especialmente carne de ave y asados, medir la temperatura interna es el mejor método para asegurar que las carnes se cocinen adecuadamente.
- 19. CLOCK** (reloj): Se utiliza con las teclas numéricas para ajustar la hora del día.
- 20. Oven Lockout** (bloqueo del horno): Se utiliza para bloquear la puerta del horno y el panel de control.
- 21. LIGHT** (luz): Se utiliza para encender y apagar la luz interna del horno.

Ajustes mínimos y máximos de los controles

Todas las funciones indicadas tienen un ajuste mínimo y máximo de tiempo y de temperatura que puede programarse en el control. Una señal sonora de aceptación de entrada sonará cada vez que se oprima una tecla. Un tono de error de entrada (tres señales sonoras cortas) sonará si la programación de la temperatura o del tiempo está por debajo del mínimo o por encima del máximo especificado para la función de cocción. El tono de error también sonará cada vez que se pulsa una tecla si se determina que la entrada es una selección no válida.

Tabla 1: Ajustes mínimos y máximos de los controles

Función	Temp. o tiempo mín.	Temp. o tiempo máx.
Bake	170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Cakes/Breads	170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Broil	400 °F (205 °C)	550 °F (288 °C)
Temporizador	1 min	11 hrs 59 min
Self Clean	2 horas	4 horas
Conv Bake	170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Conv Roast	170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Slow Cook	"LO" (bajo) 225 °F (108 °C)	"HI" (alto) 275 °F (134 °C)
Meat Probe	140 °F (60 °C)	210 °F (99 °C)
Warm & Hold	170 °F (77 °C)	3 horas
Tiempo de cocción	1 min	11:59
Tiempo de retardo de 12 horas	1:00	12:59
Tiempo de retardo de 24 horas	0:00	23:59
Formato de reloj de 12 horas	1:00	12:59
Formato de reloj de 24 horas	0:00	23:59

Ajuste del reloj

Cuando el electrodoméstico se enciende por primera vez, **12:00** parpadeará en la pantalla (Figura 7). Primero debe programar la hora del día antes de utilizar el horno.



Figura 7: 12:00 en la pantalla antes de ajustar el reloj

Para ajustar el reloj a 1:30:

1. Presione **CLOCK**.
2. Ingrese **1 3 0** con las teclas numéricas.
3. Oprima .

Nota importante:

El reloj no puede cambiarse cuando las funciones de Cook Time, Self Clean, Delay Start o Cooking están activas.

Ajuste del modo de visualización en 12 horas o 24 horas

El modo de visualización del reloj le permite seleccionar modos de 12 horas o 24 horas. El ajuste predeterminado de fábrica para el reloj es de 12 horas.

Para activar el formato de 12 o 24 horas:

1. Mantenga presionada **CLOCK** durante 3 segundos.
2. Oprima **Self Clean** para cambiar entre los modos de visualización de **12 Hr day** y **24 Hr day** (Figura 8).
3. Presione para aceptar la elección.



Figura 8: Ajustes de formato de 12 horas (izquierda) y formato de 24 horas (derecha)

Cambio de la pantalla de temperatura a Fahrenheit (°F) o Celsius (°C)

El control del horno está programado de fábrica para mostrar °F (Fahrenheit). El control se puede cambiar para mostrar las temperaturas del horno en °F o °C.

Para cambiar la visualización a °F o °C:

1. Mantenga presionada la tecla **Broil** durante 3 segundos.
2. Una vez que **F** (o **C**) aparezca en pantalla, oprima **Self Clean** para cambiar el formato entre grados Fahrenheit y Celsius.
3. Presione para aceptar la elección.

Nota importante:

No se puede cambiar el formato de temperatura del horno durante el proceso de cocción, si se ha programado la función de encendido diferido o si la función de autolimpieza está activa.



Figura 9: Pantalla que muestra Fahrenheit (izquierda) y Celsius (derecha)

Controles del horno

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

El control del horno tiene una función programada de fábrica integrada de 12 Hour Energy Saving (ahorro de energía de 12 horas) que apagará el horno si este se deja encendido durante más de 12 horas. El control puede programarse para desactivar esta característica y programar el horneado continuo.

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

1. Mantenga presionada **Timer ON/OFF** durante 3 segundos.
2. Presione **Self Clean** para alternar entre las funciones **12 Hour OFF** o **Stay On** (Figura 10).
3. Presione  para aceptar la elección.



Figura 10: Ahorro de energía de 12 horas (izquierda) y ajuste continuo (derecha)

Ajuste del modo silencioso o sonoro de los controles

El modo silencioso permite que el control del horno funcione sin tonos sonoros. El control puede programarse para funcionamiento silencioso y luego reiniciarse para funcionar con todos los tonos sonoros normales.

Para establecer el modo silencioso o sonoro:

1. Mantenga presionada **Delay Start** durante 3 segundos.
2. Presione **Self Clean** para alternar entre **bEEP On** o **bEEP OFF** (Figura 11).
3. Presione  para aceptar la elección.



Figura 11: Pantalla que muestra funcionamiento sonoro (izquierda) y silencioso (derecha)

Ajuste del bloqueo de los controles del horno

El control puede programarse para bloquear la puerta del horno y las teclas de control del horno.

Para activar las funciones de bloqueo del horno:

1. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada.
2. Mantenga presionada **OVEN LOCK** durante 3 segundos. **DOOR LOCKED** aparecerá en la pantalla y comenzará a parpadear. El mecanismo motorizado del seguro de la puerta comenzará a bloquear la puerta del horno automáticamente. No abra la puerta del horno. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se bloquee completamente. Cuando la puerta esté bloqueada, **Loc** aparecerá en la pantalla. **DOOR LOCKED** dejará de parpadear.

Para cancelar la función de bloqueo del horno:

1. Mantenga presionada **OVEN LOCKED** durante 3 segundos. El mecanismo motorizado del seguro de la puerta comenzará a desbloquear la puerta del horno automáticamente. No abra la puerta del horno. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se desbloquee completamente.
2. Cuando el mensaje **Loc** desaparezca de la pantalla, puede abrir la puerta y el teclado del control del horno estará disponible para su uso.

Nota importante:

- Para evitar daños al mecanismo de cierre de la puerta, no intente abrir o cerrar la puerta del horno mientras el mensaje **DOOR LOCKED** se muestre en la pantalla.
- Si oprime una tecla de control mientras la función oven lockout está activa, el control puede emitir tres señales sonoras para indicar que esta acción del teclado no está disponible durante el bloqueo del horno.

Ajuste del temporizador

El temporizador le permite hacer un seguimiento de los tiempos de cocción sin interferir en el proceso de cocción. El temporizador se puede programar entre un mínimo de 1 minuto y un máximo de 11 horas y 59 minutos.

Para programar el temporizador para 5 minutos:

1. Oprima la tecla **Timer ON-OFF**.
2. Ingrese **5** con el teclado numérico.
3. Oprima  para iniciar el temporizador. Cuando el tiempo programado se haya terminado, aparecerá **End** en pantalla y el control emitirá 3 señales sonoras cada 30 segundos hasta que oprima la tecla **Timer ON-OFF**.

Para cancelar el temporizador cuando está activo, oprima **Timer ON/OFF** nuevamente.

Nota importante:

- El temporizador no enciende ni detiene el proceso de cocción. Este sirve como un contador adicional que sonará cuando se acabe el tiempo programado. El temporizador se puede utilizar solo o junto con cualquier otra función del horno.
- Cuando el temporizador esté programado para la cocción durante más de 1 hora, mostrará las horas y los minutos hasta que solo falte 1 hora. Una vez que quede menos de 1 hora, la pantalla hace un conteo regresivo en minutos y segundos. Una vez que quede menos de 1 minuto, solo se mostrarán los segundos.
- Cuando se use durante el proceso de cocción, el temporizador aparecerá en la pantalla. Para ver el estado sobre cualquier otra función activa del horno, oprima la tecla de la función de cocción una vez y aparecerá en pantalla durante unos segundos.

Agregar 1 minuto

Use la función **Add 1 Minute** (agregar 1 minuto) para agregar minutos adicionales al temporizador. Cada vez que oprima la tecla, se agregará 1 minuto. Si oprime esta tecla cuando el temporizador no está activo, el temporizador se encenderá y comenzará un conteo regresivo de 1 minuto.

Para agregar 2 minutos al temporizador:

- Oprima la tecla **Add 1 Minute** dos veces. Cuando el tiempo programado se haya terminado, aparecerá **End** en pantalla y el control emitirá 3 señales sonoras cada 30 segundos hasta que oprima la tecla **Timer ON-OFF**.

Para cancelar el temporizador cuando está activo, oprima **Timer ON/OFF**.

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 [página 31](#).

Ajuste del horneado

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 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

Para ajustar el horno a una temperatura de 425 °F (218 °C):

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use toalla 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. Oprima **Bake**.

2. Ingrese **4 2 5** con las teclas numéricas.

3. Oprima .

Para cancelar el horneado en cualquier momento, oprima .

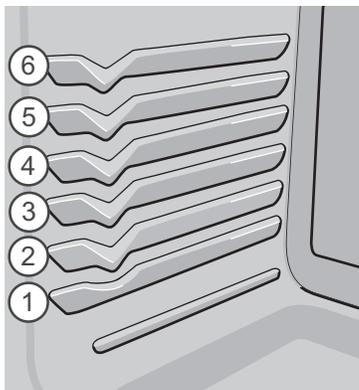


Figura 12: Posiciones de las rejillas del horno

Nota importante:

Si Bake está activa y sin un entorno de tiempo de cocción, el horno permanecerá encendido durante 12 horas antes de apagarse automáticamente a menos que se cancele la función. Para hornear más de 12 horas, consulte ["Cambio entre el ajuste horneado continuo y la función de ahorro de energía de 12 horas"](#) en [página 12](#) 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 los 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 tortas o galletas con dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 1 y 5 (Figura 12) y posicione los utensilios tal como se muestra en Figura 13. Utilice la parrilla plana en la posición 5 y la parrilla deslizante en la posición 1.
- Al hornear usando dos parrillas del horno, coloque los utensilios para hornear posición como se muestra en Figura 13. 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.

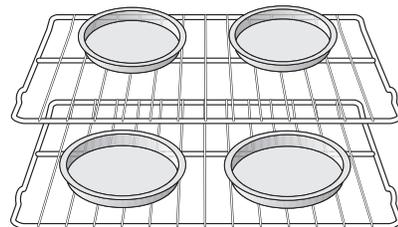


Figura 13: Hornear en varios niveles/parrillas

Ajuste del tiempo de cocción

Cook Time se utiliza cuando una receta requiere de una temperatura y tiempo de cocción específicos. Seguir el tiempo de cocción sugerido para la receta puede ayudar a asegurarse los mejores resultados posibles. El horno se encenderá inmediatamente y se apagará automáticamente después de que el tiempo programado de cocción haya terminado.

Para programar el horno con una temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C) y apagarlo después de 30 minutos:

⚠️ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos 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 Siempre use tomaallas 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.

1. Oprima **Bake**.
2. Oprima **Cook Time**.
3. Ingrese **3 0** con las teclas numéricas.
4. Oprima .

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

End aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente (Figura 14). El control del horno emitirá tres señales sonoras cada 30 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima .



Figura 14: Pantalla que muestra que la cocción ha terminado

Nota importante:

- La función Cook Time puede usarse con las funciones Bake, Conv Bake, Conv Roast, Broil y Slow Cook.
- El tiempo máximo predeterminado de la función de tiempo de cocción es de 11 horas y 59 minutos, a menos que se haya ajustado el horno para la cocción continua.
- Para controlar el tiempo restante durante una función de cocción, oprima **Cook Time** una vez y aparecerá en pantalla el tiempo restante durante unos segundos.

Ajuste del encendido diferido

Delay Start (encendido diferido) programa una hora de inicio diferida para las funciones de cocción o de limpieza del horno. Antes de ajustar un encendido diferido, asegúrese de que la hora del día sea la correcta.

Para programar el horno para hornear con encendido diferido a las 5:30 y para apagarse automáticamente después de 50 minutos a 375 °F (190 °C):

⚠️ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos 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.

1. Oprima **Bake**.
2. Ingrese **3 7 5** con las teclas numéricas.
3. Oprima **Cook Time**.
4. Ingrese **5 0** con las teclas numéricas.
5. Oprima **Delay Start**.
6. Ingrese **5 3 0** con las teclas numéricas.
7. Oprima .
8. El horno comenzará a cocinar a las 5:30 y se apagará automáticamente después de 50 minutos.

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

End aparecerá en la pantalla y el horno se apagará automáticamente (Figura 14). El control del horno emitirá tres señales sonoras cada 30 segundos a modo de recordatorio hasta que oprima la tecla .

Nota importante:

- El encendido diferido se puede programar con el reloj en formato de 24 horas. Para establecer el reloj para un funcionamiento durante 24 horas consulte ["Ajuste del modo de visualización en 12 horas o 24 horas"](#) en [página 11](#) para obtener más información.

Importante:

Para utilizar la función Delay Start con cualquiera de las funciones de cocción o limpieza, primero elija la función deseada, la temperatura, el tiempo de cocción, si corresponde, y luego seleccione la hora de inicio deseada.

Ajuste del asado a la parrilla

Use la función Broil (asado a la parrilla) para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor radiante para obtener un dorado ideal. La función Broil está programada de fábrica para asar 550 °F. La temperatura de la función Broil puede establecerse a cualquier temperatura entre 400 °F (205 °C) y 550 °F (288 °C).

Las sugerencias de los ajustes de asado a la parrilla en [Tabla 2](#) 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 2](#), siga las instrucciones de su libro de cocina y controle el elemento de cerca.

Para programar el asado a la parrilla con la temperatura predeterminada de 550 °F:

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas 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 o 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 16](#)). Cierre la puerta del horno.
2. Oprima **Broil**.
3. Oprima **START**. Si lo desea, precaliente el horno durante 2 minutos antes de colocar el elemento dentro del mismo. Ase con la puerta del horno cerrada.
4. Coloque el elemento dentro el horno en la asadera y dentro del horno. Ase un lado de los alimentos hasta que se doren; delos vuelta y ase el otro lado hasta que lo desee.

5. Cuando termine de asar, oprima **STOP**.
6. Para cancelar el asado a la parrilla en cualquier momento, oprima **STOP**.

Notas importantes:

- Si intenta utilizar la función Meat Probe (sonda de carne), se apagará la función de asado a la parrilla.
- Asar es la cocción al 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.
- Para obtener los mejores resultados de asado a la parrilla, use una asadera con inserto diseñada para drenar la grasa de los alimentos y ayudar a evitar las salpicaduras y reducir el humo. Para comprar dichas asaderas, llame a Sears al 1-800-4-SU-HOGAR (1-800-469-4663) y solicite el kit de asadera 5304442087.
- Cuando ase a la parrilla, siempre tire de la parrilla hasta que llegue al tope antes de dar vuelta o sacar los alimentos.



Figura 15: Asadera e inserto

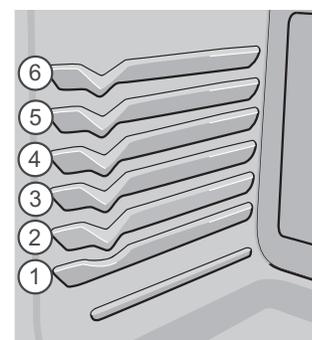


Figura 16: Posiciones de la parrilla

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

Alimentos	Posición de la parrilla	Ajuste	Tiempo de cocción en minutos		Temperatura Interna	Grado de cocción
			1.º lado	2.º lado		
Filete de 1 pulgada de grueso	5° o 6°	550 °F (288 °C)	6	4	145 °F (63 °C)	Medio
Filete de 1 pulgada de grueso	4° o 5°	550 °F (288 °C)	7	5	160 °F (71 °C)	Término medio
Filete de 1 pulgada de grueso	4° o 5°	550 °F (288 °C)	8	7	170 °F (77 °C)	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 3/4" (1,9 cm) de grosor	4	550 °F (288 °C)	8	6	170 °F (77 °C)	Bien cocido
Pollo (con hueso)	4	450 °F (232 °C)	20	10	170 °F (77 °C)	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	4	450 °F (232 °C)	8	6	170 °F (77 °C)	Bien cocido
Pescado	4	550 °F (288 °C)	como se indica		170 °F (77 °C)	Bien cocido
Camarón	3	550 °F (288 °C)	como se indica		170 °F (77 °C)	Bien cocido
Hamburguesa de 1 pulgada de grueso	4° o 5°	550 °F (288 °C)	9	7	145 °F (63 °C)	Medio
Hamburguesa de 1 pulgada de grueso	3° o 4*	550 °F (288 °C)	10	8	170 °F (77 °C)	Bien cocido

1. Para filetes, los tiempos de cocción son sugerencias y solo deben emplearse como recomendación.
2. Utilice parrillas irregulares o medias (si están disponible) solo en la posición superior.

Ajuste de horneado por convección

Las funciones de convección utilizan un ventilador para circular uniforme y continuamente el calor del horno alrededor del horno (Figura 17). 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 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

Beneficios de horneado por convección:

- Rendimiento superior de 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 el horneado por convección. Si las instrucciones de la receta son para hornear y desea utilizar el horneado por convección, siga las instrucciones de "Ajuste de conversión a convección" en página 18. La conversión a convección ajustará automáticamente la temperatura del horno para que el horneado por convección proporcione los mejores resultados posibles.

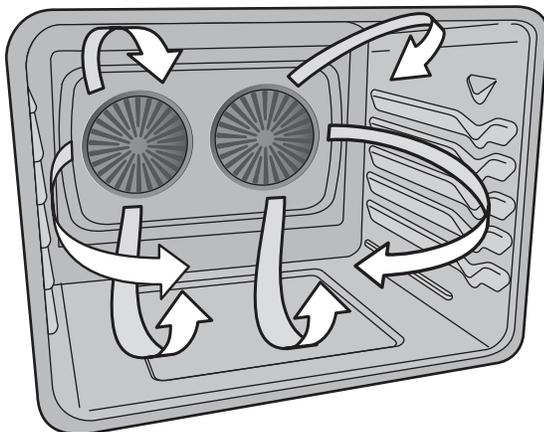


Figura 17: Movimiento del aire por convección

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

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas 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. Oprima **Conv Bake**.

2. Oprima .

Para cancelar el horneado por convección en cualquier momento, oprima .

Importante:

- El ventilador de convección comenzará a girar una vez que se activen las funciones de horneado por convección, asado por convección o conversión a 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.

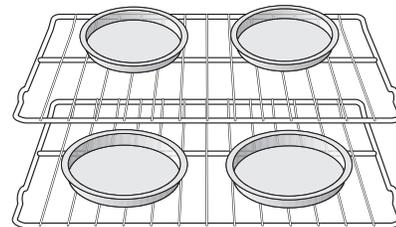


Figura 18: El horneado por convección en varios niveles/parrillas

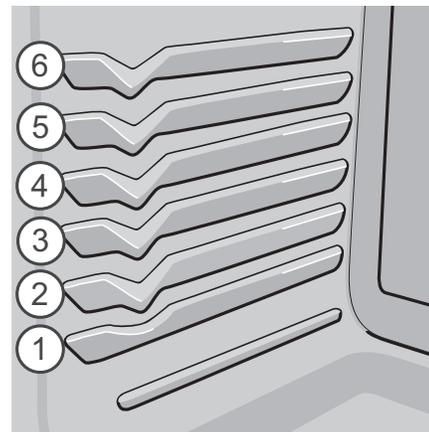


Figura 19: Posiciones de las rejillas del horno

Controles del horno

Sugerencias para horneado por convección/conversión a 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.
- 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 [Figura 18](#).
- 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.
- 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 cuando hornee tortas o galletas con dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 1 y 5 ([Figura 12](#)) y posicione los utensilios tal como se muestra en [Figura 13](#). Utilice la parrilla plana en la posición 5 y la parrilla deslizante en la posición 1.
- Al hornear usando dos parrillas del horno, coloque los utensilios para hornear posición como se muestra en [Figura 13](#). Deje por lo menos 2 pulgadas (5 cm) de espacio entre los utensilios para hornear, para la circulación adecuada de aire.

Ajuste de conversión a convección

Oprimir **Conv Convert** convierte automáticamente la temperatura de cocción ingresada para una receta de horneado estándar a una temperatura más baja para horneado por convección.

Cuando utilice la conversión a convección con un tiempo de horneado por convección de 20 minutos o más, la función de conversión a convección mostrará un mensaje **CF** como recordatorio de que debe comprobar los alimentos cuando el tiempo de horneado llegue al 75% ([Figura 20](#)). En ese momento el control del horno emitirá una señal sonora larga en intervalos regulares hasta que el tiempo programado haya terminado.

Nota importante:

- La conversión a convección solo se puede utilizar con la función **Convec Bake** y con un mínimo de 20 minutos de cocción.
- El ventilador de convección comenzará a girar una vez que se activen las funciones de horneado por convección, asado por convección o conversión a convección. 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.



Figura 20: Recordatorio Check Food que se muestra en la pantalla.

Para programar el horno para conversión a convección con una temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C) y apagarlo después de 30 minutos:

PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas 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.

1. Oprima **Conv Bake**.
2. Oprima **Cook Time**.
3. Ingrese **3 0** con las teclas numéricas.
4. Oprima **Conv Convert**.
5. Oprima .

Para cancelar la conversión a convección en cualquier momento, oprima .

Para programar el horno para conversión a convección con una temperatura de receta predeterminada de 425°F (218°C) y apagarlo después de 30 minutos:

1. Oprima **Conv Bake**.
2. Ingrese **4 2 5 (2 1 8)** con las teclas numéricas.
3. Oprima **Cook Time**.
4. Ingrese **3 0** con las teclas numéricas.
5. Oprima **Conv Convert**. La temperatura de horneado programada pasará a una temperatura más baja y comenzará el proceso de horneado.
6. Oprima .

Para cancelar la conversión a convección en cualquier momento, oprima .

Ajuste de asado 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 cocinadas con el asado por convección quedarán más jugosas y la carne de ave quedará crujiente por fuera y suave y húmeda por dentro.

La función de asado por convección puede ajustarse para una temperatura del horno de entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

Sugerencias para el asado por convección:

- No es necesario precalentar el horno cuando ase alimentos con la función Convec Roast (asado por convección). Dado que el asado por convección cocina los alimentos más rápidamente, reduzca el tiempo de cocción en un 25 % el tiempo recomendado en la receta. De ser necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener el dorado deseado.
- La asadera retendrá los derrames de grasa y la rejilla ayudará a evitar las salpicaduras. La parrilla de asar sujetará la carne. Utilice la parrilla irregular en posición de parrilla 1.
- No cubra los alimentos durante el asado, ya que esto evita que la carne se dore adecuadamente.

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

1. Oprima **Conv Roast**.
2. Oprima .

Para cancelar el asado por convección en cualquier momento, oprima .

Nota importante:

- El ventilador de convección comenzará a girar una vez que se activen las funciones de horneado por convección, asado por convección o conversión a convección.
- 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.
- No se recomienda asar pollo en una parrilla de asar. Utilice una sartén honda y ase en la posición de parrilla 1.

Controles del horno

Ajuste de cocción lenta

La función Slow Cook cocina alimentos más lentamente y a temperaturas más bajas por períodos más prolongados. Es ideal para asar carne de res, de cerdo y de ave. Cuando se usa la cocción lenta para preparar carnes, el exterior de estas se oscurece pero no se quema, ya que los jugos quedan atrapados en el interior. Hay dos (2) ajustes disponibles para esta función: HI o LO. El ajuste alto es el mejor para cocinar alimentos durante 4 a 5 horas. El ajuste bajo es el mejor para cocinar alimentos durante 9 o más horas.

⚠ ADVERTENCIA Peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos 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.

Algunas sugerencias para obtener los mejores resultados del uso de la función de cocción lenta:

- Descongele completamente todos los alimentos congelados antes de cocinarlos.
- Cuando se utiliza una sola parrilla del horno, coloque en posición de la parrilla del horno 2 o 3. Coloque las parrillas para alojar el tamaño de diversos utensilios para hornear al cocinar varios alimentos.
- No abra frecuentemente la puerta del horno y no la deje abierta cuando revise el alimento. Si el calor del horno se escapa con frecuencia, es posible que se deba extender el tiempo de cocción lenta.
- Cubra los alimentos para mantener la humedad o use una tapa holgada o ventilada para permitir que los alimentos se doren o tuesten.
- Los asados pueden dejarse descubiertos para que se doren. Los tiempos de cocción variarán según el peso, el contenido de grasa, si la carne tiene hueso y la forma del asado. No es necesario precalentar el horno cuando use la función de cocción lenta.
- Añada las cremas o salsas de queso durante la última hora de cocción.

Nota importante:

- La función de Slow Cook puede utilizarse con Cook Time. El tiempo máximo de cocción para la función Slow Cook es de 11 horas y 59 minutos. Si se desea un mayor tiempo de cocción, utilice las instrucciones [“Cambio entre el ajuste horneado continuo y la función de ahorro de energía de 12 horas” en página 12](#) para ajustar el control al modo continuo y no utilice Cook Time.

Para programar la cocción lenta:

1. Coloque el utensilio en el horno y cierre la puerta.
2. Oprima **Slow Cook**. HI aparecerá en la pantalla para indicar que el ajuste predeterminado de temperatura es alto.
3. Si requiere un ajuste de temperatura bajo, oprima nuevamente **Slow Cook** para seleccionar el nivel bajo.
4. Oprima  para activar Slow Cook.

Para cancelar la cocción lenta en cualquier momento, oprima .

Warm & Hold

La función Warm & Hold solo se debe utilizar con alimentos que ya se encuentren calientes. La función Warm & Hold 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 Warm & Hold mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C).

Para programar la función Warm & Hold:

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use toalla 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.

1. De ser necesario, organice las parrillas del horno y coloque el alimento ya cocido en el horno.
2. Oprima **Warm & Hold**. Hld aparecerá en la pantalla. Si no se oprimen teclas adicionales durante los 25 segundos siguientes, la función de calentar y mantener caliente quedará anulada.
3. Oprima . La función Warm & Hold se encenderá y se apagará automáticamente después de 3 horas, a menos que se cancele.

Para apagar la función Warm & Hold en cualquier momento, oprima .

Para activar la función Warm & Hold después de hornear durante 45 minutos a la temperatura predeterminada del horno de 425 °F (218 °C):

1. Oprima **Bake**.
2. Ingrese **425** con las teclas numéricas.
3. Oprima **Cook Time**.
4. Ingrese **45** con las teclas numéricas.
5. Oprima **Warm & Hold**. Hld aparecerá en la pantalla.
6. Oprima  para aceptar. Cuando el tiempo de cocción termine, la función Warm & Hold se encenderá automáticamente. Esta función se apagará automáticamente después de 3 horas.

Para apagar la función Warm & Hold en cualquier momento, oprima .

Nota importante:

- La función Warm & Hold mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C) durante 3 horas.
- Puede programar la función Warm & Hold cuando termine de hornear o puede agregarla automáticamente después de la cocción con la opción de tiempo de cocción. También puede agregar la opción de encendido diferido.

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 interna sin tener que adivinarla. Para algunos alimentos, especialmente carne de ave y asados, medir la temperatura interna 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)

Importante:

- 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.

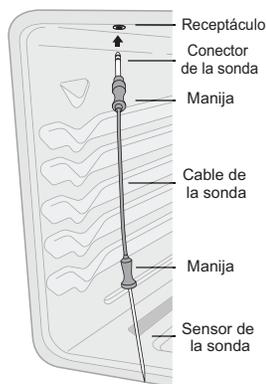


Figura 21: Ubicación del enchufe de la sonda/punto de inserción

El enchufe de la sonda se encuentra en la parte superior de la cavidad del horno como se muestra en [Figura 21](#).

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 22: 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 la sonda para carne justo por encima de las branquias.

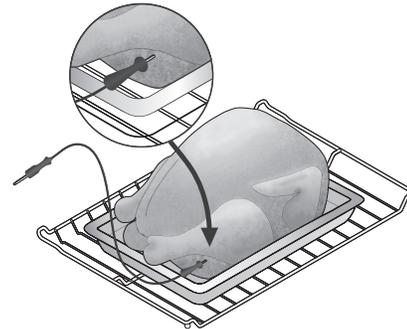


Figura 23: Colocación adecuada de la sonda

Para las aves de corral enteras o pavo, inserte la sonda para carne en la parte más gruesa de la parte interna del muslo, por debajo de la pata ([Figura 23](#)).

Para colocar la sonda para carne:

PRECAUCIÓN Siempre use tomaoallas 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 [Figura 21](#). Para evitar la posibilidad de quemaduras después de la cocción, desconecte cuidadosamente la sonda para carne utilizando un tomaoallas para protegerse las manos.

1. Prepare los alimentos e inserte correctamente la sonda para carne en la comida. No precaliente ni comience a cocinar antes de insertar correctamente la sonda para carne. Sonda debe insertarse en la comida y el enchufe mientras el horno está todavía frío.
2. Coloque la comida preparada en la posición de la parrilla del horno deseada y deslícela dentro del horno.
3. Enchufe la sonda para carne en el enchufe de la sonda se encuentra en la parte superior de la cavidad del horno. Cuando la sonda para carne está correctamente conectada al enchufe, el ícono de la sonda se iluminará en la pantalla de control del horno.
4. Ajuste el control del horno a Bake, Conv Bake o Conv Roast y la temperatura del horno deseada. La sonda para carne no se puede colocar con Broil o Self Clean.
5. Para ajustar la temperatura deseada, oprima **Meat Probe** una vez, a continuación, ingrese la temperatura interna objetivo deseada con las teclas numéricas (el ajuste predeterminado es 170 °F/77 °C). Presione **START** para aceptar la temperatura objetivo de la sonda para carne. Cierre la puerta del horno.

Controles del horno

6. Durante el proceso de cocción se mostrará por defecto la temperatura real de la sonda para carne. Para ver la temperatura objetivo, oprima Meat Probe una vez. Después de 3 segundos, la pantalla mostrará la temperatura real de la sonda para carne. Si la temperatura objetivo necesita cambiarse durante el proceso de cocción, presione **Meat Probe** una vez y utilice las teclas numéricas para ajustar la temperatura deseada. Presione  para aceptar cualquier cambio.

Nota importante: Si decide cambiar la temperatura objetivo durante el proceso de cocción, la temperatura máxima que se puede establecer es de 210 °F (99 °C).

7. El control del horno emitirá una señal sonora cuando se alcanza la temperatura objetivo interna. Por defecto el horno cambiará automáticamente a un ajuste de Warm & Hold. La función Warm & Hold mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C). Las instrucciones para cambiar la forma en la que el horno reacciona después de alcanzar la temperatura objetivo interna pueden encontrarse más adelante en esta sección.
8. Para cancelar la cocción en cualquier momento, oprima .

Continuar/cancelar la cocción

Es probable que haya momentos en los que querrá continuar o cancelar la cocción después de que la sonda ha alcanzado la temperatura objetivo. Tenga en cuenta que este ajuste no se puede cambiar durante el proceso de cocción o si se ha establecido un encendido diferido.

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas 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 configurar el horno para continuar la cocción después de alcanzar la temperatura objetivo de la sonda:

- Mantenga presionada **Meat Probe** durante 3 segundos.
- Presione **Self Clean** y cambie hasta que el mensaje **Continu** aparece, a continuación, presione  para aceptar.

Para configurar el horno para cancelar la cocción e iniciar la función Warm & Hold después de alcanzar la temperatura objetivo de la sonda de forma automática:

- Mantenga presionada **Meat Probe** durante 3 segundos.
- Presione **Self Clean** y cambie hasta que el mensaje **CANCEL** (cancelar) aparece, a continuación, presione  para aceptar.



Figura 24: Ajuste la sonda para continuar la cocción



Figura 25: Ajuste la sonda para cancelar la cocción

Tabla 3: 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

Tortas y Panes

Las funciones Cakes Breads están diseñadas para ofrecer un rendimiento óptimo para hornear pasteles o panes. Estas funciones funcionan bien para hornear pasteles, brownies, pasteles (frescos o congelados), natillas horneadas, pasteles de queso, pan, bollos, galletas, magdalenas y pan de maíz. La función Cakes ofrece un precalentamiento con un ciclo suave de calor otorgándole a los pasteles más volumen y permitiendo que los alimentos delicados se cocinen de manera más uniforme. La función Breads añade una característica especial de precalentamiento al ciclo de horneado que calienta el horno de arriba a abajo para ofrecer alimentos dorados más uniformemente.

Para ajustar las funciones Cakes o Breads con una temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C):

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas 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.

1. Organice las parrillas interiores del horno cuando estén frías. Precaliente el horno según lo desee y coloque los alimentos en el horno.
2. Para pasteles, pulse **Cakes Breads** hasta que **CAKES** aparezca en la pantalla de control del horno. Para panes, pulse **Cakes Breads** hasta que **BREADS** aparezca en la pantalla de control del horno.

3. Oprima .

Para apagar la función Cakes Breads en cualquier momento, oprima .



Figura 26: Ajuste del horno para hornear pasteles



Figura 27: Ajuste del horno para hornear panes

Nota importante:

- Los utensilios oscuros u opacos y de vidrio absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden más oscuros, tostados o dorados de lo esperado o a los que les falta cocción. Es posible que sea necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción para evitar esto.
- No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia. Abrir la puerta reducirá la temperatura en el horno.
- Los panes tendrán mejores resultados de horneado en una sola parrilla del horno. Las tortas de capas tendrán mejores resultados utilizando la función Cakes.

Horneado de tortas de capas con 1 o 2 parrillas del horno

Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas o galletas con dos parrillas, coloque las parrillas en las posiciones 1 y 5 (Figura 12) y posicione los utensilios tal como se muestra en Figura 13. Utilice la parrilla plana en la posición 5 y la parrilla deslizante en la posición 1. Deje por lo menos 2 pulgadas (5 cm) de espacio entre los utensilios para hornear, para la circulación adecuada de aire.

Uso de la función AirGuard™

Este electrodoméstico está equipado con un filtro de escape del horno catalítico que puede activarse durante cualquier proceso de cocción del horno activo. Esta característica ayuda a eliminar el humo y elimina el 85% de los olores generados al utilizar su horno.

Para hacer que AirGuard limpie el escape del horno una vez que la cocción ha comenzado, presione .

Para activar AirGuard, presione  de nuevo.

Nota importante:

La luz indicadora de AirGuard mostrará cuando el AirGuard esté activo. AirGuard se encenderá automáticamente y no puede apagarse manualmente cuando Self Clean está activo.

Controles del horno

Recuperación de ajustes de receta

Utilice Recipe Recall (recuperar receta) para volver a aplicar una función de horneado, horneado por convección, asado por convección, cocción lenta, tiempo de cocción o un tiempo de cocción con un ajuste de calentar y mantener caliente. Esta función no funciona con ninguna otra función.

Para programar que el horno comience a hornear inmediatamente y grabar una receta (Hornear a 425 °F):

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use tomaollas 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.

1. Oprima **Bake**.
2. Oprima **4 2 5**.
3. Mantenga presionada **START** durante al menos 3 segundos hasta que una señal sonora indique que esta receta se ha grabado para su posterior recuperación. Si no desea continuar la cocción en este momento, presione **STOP**.

Para empezar a hornear con una receta almacenada:

1. Coloque los alimentos en el horno.
2. Oprima **Bake**.
3. Oprima **START**.
4. Se recupera la temperatura (y el tiempo de cocción, si se ha programado), y el horno comenzará a hornear la receta grabada.

Restablecimiento de los ajustes predeterminados de fábrica

Su electrodoméstico sale de la fábrica con ajustes predeterminados (por defecto) para el control del horno. Con el pasar del tiempo el usuario puede cambiar estos ajustes. Las siguientes opciones pueden modificarse desde la fabricación del electrodoméstico:

- Modo de visualización en formato de 12 o 24 horas:
- Modo de horneado continuo o de ahorro de energía de 12 horas
- Control silencioso o sonoro
- Indicador de temperatura del horno (Fahrenheit o Celsius)
- Ajustes de temperatura del horno (UPO)
- Sonda para carne
- Recuperación de de receta

Para restaurar el control del horno a los ajustes predeterminados de fábrica:

⚠ PRECAUCIÓN Si opta por restaurar cualquiera de las opciones a los ajustes predeterminados de fábrica con este método, todos los ajustes mencionados anteriormente hechos por el usuario volverán a la configuración inicial. Esto incluye los ajustes de temperatura del horno, que volverán a (0) cero.

1. Mantenga presionada la tecla **7** del teclado numérico hasta escuchar una señal sonora de aceptación (aproximadamente 3 segundos). Tres señales sonoras se escucharán de inmediato. Ignórelas. **PS** aparecerá en la pantalla.
2. Oprima . El control volvió a la configuración predeterminada de fábrica.

Ajuste de las temperaturas del horno

Su electrodoméstico se ha calibrado y sometió a pruebas en la fábrica, a fin de asegurar una temperatura de horneado precisa. Durante los primeros usos, siga cuidadosamente las instrucciones de tiempo y temperatura de sus recetas. Si piensa que el horno está cocinando a temperaturas más altas o más bajas que las de sus recetas, puede ajustar el control para que el horno cocine a mayor o menor temperatura de la que se muestra.

Puede elevar o reducir la temperatura normal del horno hasta en 35 °F (19 °C) de su valor predeterminado calibrado en la fábrica.

Para aumentar (+) o reducir (-) la temperatura del horno en 20 °F:

1. Mantenga presionada la tecla **Bake** hasta que el control emita una señal sonora (aproximadamente 3 segundos). La temperatura preconfigurada de fábrica de 0 (cero) debería aparecer en pantalla.
2. Ingrese **2 0** con las teclas numéricas.
3. Para compensar el horno en -20 °F, oprima **Self Clean** para alternar al ajuste con el signo menos (-).
4. Presione  para aceptar el cambio.

Nota importante:

- Los ajustes de temperatura del horno no afectarán las temperaturas de las funciones Broil o Self Clean,
- No utilice termómetros de horno como los que se consiguen en supermercados para medir la temperatura interior del horno. Estos termómetros pueden tener una variación de 20 °F a 40 °F grados con respecto a la temperatura real.
- También puede realizar el ajuste de la temperatura del horno si el control del horno se ha modificado para mostrar la temperatura en °C (grados Celsius). Los ajustes mínimos y máximos del rango de grados Celsius de más (+)19 °C a menos (-)19 °C.

Ajuste de la función de Sabbath

(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 Sabbath, visite el sitio web en www.star-k.org.

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

Primero debe programar la función Bake y la(s) temperatura(s) requerida(s) para el horno y las opciones Cook Time y Delay Start (si es necesario). Cualquier ajuste realizado antes de programar el modo Sabbath se mostrará en la pantalla. La opción Cook Time, cuando se programa antes de iniciar el modo Sabbath, emite una señal sonora al final del tiempo de cocción.

El modo Sabbath reemplaza al modo de ahorro de energía después de 12 horas programado de fábrica y el electrodoméstico permanecerá encendido hasta que se cancelen las funciones de cocción. Si cualquiera de las funciones de cocción se cancela cuando el electrodoméstico está en modo Sabbath, no habrá ninguna señal sonora o visual para verificar esta cancelación.

Si va a necesitar las luces del horno, asegúrese de encenderlas antes de programar el modo Sabbath. Una vez que la luz del horno esté encendida y el modo Sabbath esté activado, la luz permanecerá encendida hasta que se apague el modo sabático y se apaguen manualmente las luces. La puerta del horno no activará las luces interiores del horno cuando se abra o se cierre.

Se recomienda que cualquier cambio de temperatura que se realice cuando el modo Sabbath esté activado se confirme oprimiendo la tecla **START** 2 veces. Esto asegurará que el horno permanezca encendido incluso si la temperatura que se intentó programar estaba fuera del rango de temperatura. Si programa la temperatura del horno por fuera del rango permitido, el horno se ajustará a la temperatura disponible que más se le acerque. Intente programar la temperatura del horno nuevamente.

⚠️ ADVERTENCIA peligro de intoxicación por alimentos. No deje reposar el alimento por más de una hora antes o después de la cocción. Esto puede causar intoxicación por alimentos 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.

Para programar un horneado a la temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C) con el modo Sabbath:

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.
2. Organice las parrillas del horno, coloque los utensilios en el horno y cierre la puerta.
3. Oprima **Bake**.
4. Si no necesita programar un tiempo de cocción o una hora de encendido diferido, omita este paso y vaya al paso 6. Si desea programar un tiempo de cocción o una hora de encendido diferido, ingrese los tiempos en este paso. Consulte ["Ajuste del tiempo de cocción"](#) y ["Ajuste del encendido diferido"](#), ambos en la [página 15](#), para obtener instrucciones más detalladas.
5. Oprima .
6. Mantenga presionadas simultáneamente las teclas **Cook Time** y **Delay Start** durante aproximadamente 3 segundos para programar el modo Sabbath. Una vez que la función esté programada, **SAb** aparecerá en la pantalla para indicar que el modo Sabbath del horno se programó correctamente ([Figura 28](#)).



Figura 28: Ajuste del horno para el horneado durante el Sabbath

Nota importante:

- No intente activar ninguna otra función que no sea Bake mientras el modo Sabbath esté activo. Las siguientes teclas funcionarán correctamente cuando el modo Sabbath está activo: Teclas numéricas del 0 al 9, Bake,  y . Ninguna de las demás teclas se debe usar una vez que se haya activado el modo Sabbath.
- Se puede cambiar la temperatura del horno una vez que el mismo haya comenzado a hornear. Utilice el teclado numérico para programar la nueva temperatura del horno (170 °F a 550 °F [77 °C a 288 °C]) y oprima  (para los días festivos de la comunidad judía solamente).
- Recuerde que el control del horno no emitirá señales sonoras ni mostrará información en la pantalla una vez que se haya activado el modo Sabbath.
- Recuerde que el horno se apagará automáticamente después del tiempo de cocción, del encendido diferido o de un ciclo de calentar y mantener caliente, por lo que solo podrá usarse una vez durante el Sabbath y otros días festivos de la comunidad judías.
- Si desea programar una hora de inicio diferido en más de 11 horas y 59 minutos, programe el control del horno para usar el formato de hora de 24 horas. Para obtener instrucciones detalladas, consulte ["Ajuste del modo de visualización en 12 horas o 24 horas"](#) en [página 11](#).

Controles del horno

Para apagar el horno y mantener el modo Sabbath activo:

Oprima .

Para apagar el modo Sabbath:

1. Mantenga presionadas simultáneamente las teclas **Cook Time** y **Delay Start** durante por lo menos 3 segundos para apagar el modo Sabbath.
1. El control emitirá una señal sonora para indicar que se guardaron los cambios y **SAb** desaparecerá de la pantalla. El modo Sabbath ya no estará programado.

Qué hacer durante una falla eléctrica después de activar el modo Sabbath:

Si ocurre una falla eléctrica o interrupción del suministro eléctrico, el horno se apagará. Cuando se restablezca el suministro eléctrico, el horno no se encenderá automáticamente. El horno recordará su programación para el modo Sabbath y la pantalla mostrará el mensaje **SF** que significa error del modo Sabbath ([Figura 29](#)).



Figura 29: Pantalla que muestra el error del modo Sabbath

Sin embargo, el horno no podrá encenderse nuevamente hasta que finalice el Sabbath o el día festivo de la comunidad judía. Después de que termine el Sabbath, apague el modo Sabbath. Mantenga presionadas las teclas **Cook Time** y **Delay Start** durante por lo menos 3 segundos para apagar el modo Sabbath. **SF** desaparecerá de la pantalla y el horno se podrá usar de manera normal.

Self Clean

Un horno autolimpiante se limpia con muy altas temperaturas 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.

Lea esto antes de iniciar la autolimpieza:

⚠ PRECAUCIÓN No deje a los niños sin vigilancia en el área donde se usa el electrodoméstico. Durante el ciclo de autolimpieza, la parte exterior del horno puede calentarse mucho y causar quemaduras.

⚠ PRECAUCIÓN No use ningún agente de limpieza en la junta de la puerta del horno. 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 cierre automático 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 30: El área de la puerta del horno que se debe y no se debe limpiar (junta).

Nota importante:

Retire completamente todas las parrillas y cualquier accesorio de la cavidad del horno para evitar dañar las parrillas. De lo contrario, se decolorarán.

- Retire todos los artículos del horno, incluidos los utensilios, accesorios y cualquier pieza 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 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 (Figura 30). 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 30). 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 coloque papel de aluminio en las paredes del horno, en las parrillas, en el fondo del horno o en ninguna otra pieza. 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.

Para programar la autolimpieza:

1. Asegúrese de que el horno esté vacío. Se recomienda extraer las parrillas del horno.

Controles del horno

2. Presione **Self Clean** y el ciclo de limpieza de 3 horas predeterminado aparecerá en pantalla. Puede aceptar dicho ciclo de tres horas desde el paso 3. Si se desea un tiempo de limpieza de 2 o 4 horas, ingrese **2 0 0** para 2 horas o **4 0 0** para un tiempo de limpieza de 4 horas.
3. Presione  para activar la autolimpieza.
4. Tan pronto como se active la función **Self Clean**, un mecanismo motorizado de cierre bloqueará la puerta automáticamente y **DOOR LOCKED** aparecerá en la pantalla. No abra la puerta del horno cuando **DOOR LOCKED** se muestre en la pantalla (espere 15 segundos hasta que el mecanismo bloquee completamente el horno). Una vez que la puerta del horno se haya bloqueado, **CLn** aparecerá en la pantalla para indicar que el horno inició el ciclo de autolimpieza.

Cuando la autolimpieza haya terminado:

PRECAUCIÓN 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.

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. El mensaje **CLn** desaparecerá de la pantalla y aparecerá **Hot** en la ventana de visualización.
2. Cuando **DOOR LOCKED** desaparece de la pantalla, se puede abrir el horno.
3. Cuando el interior del horno se haya enfriado completamente, limpie cualquier residuo en polvo o ceniza con un paño o toalla de papel húmeda.

Nota importante:

El área de la cocina debe estar bien ventilada. Debe tener una ventana abierta, un ventilador de extracción o una campana de ventilación durante el primer ciclo de autolimpieza para ayudar a eliminar los olores normales asociados con el primer ciclo de autolimpieza.

Cuando el ciclo de limpieza termine, la puerta del horno permanecerá bloqueada hasta que el horno se haya enfriado lo suficiente. Además del tiempo de limpieza programado, debe esperar por lo menos 1 hora adicional hasta que el horno se enfríe antes de poder abrir la puerta del horno. La función **Self Clean** no funcionará cuando el horno esté bloqueado.

Ajuste de un ciclo diferido de autolimpieza

Para programar un ciclo de autolimpieza diferido con un tiempo de limpieza predeterminado de 3 horas que comience a las 9:00:

1. Asegúrese de que el reloj muestre la hora correcta del día, que el horno esté vacío y que haya retirado TODAS las parrillas del horno. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada.
2. Oprima **Self Clean**.
3. Oprima **Delay Start**.
4. Ingrese **9 0 0** con el teclado numérico para establecer la hora de inicio.
5. Oprima .

Si debe anular el ciclo de autolimpieza cuando está activo:

1. Oprima . **DOOR LOCKED** parpadeará.
2. Si la función de autolimpieza calentó el horno a una temperatura alta, espere el tiempo suficiente para que el horno se enfríe. Cuando **DOOR LOCKED** desaparece de la pantalla, se puede abrir el horno.
3. Antes de reiniciar la autolimpieza, asegúrese de leer las notas importantes a continuación.

Nota importante:

- Cuando la función de autolimpieza está activa, puede consultar el tiempo restante si oprime la tecla **Self Clean** una vez.
- Si el reloj está programado para mostrar la hora en formato de 12 horas (predeterminado), la autolimpieza diferida solo se podrá programar para iniciarse hasta 11 horas y 59 minutos después de la hora que se muestra en la pantalla (asegúrese de programar el reloj a la hora actual antes de programar el encendido diferido). Para programar la hora de inicio de la autolimpieza diferida en 12 o más horas (el máximo es de 23 horas y 59 minutos) después de la hora de programación, primero programe el control del horno para que muestre la hora en formato de 24 horas.
- Si la autolimpieza está activa y ocurre una falla eléctrica o la limpieza se detiene antes de que el horno haya quedado bien limpio, puede que sea necesario repetir el ciclo de autolimpieza.
- En caso de que la temperatura del horno haya sido lo suficientemente alta al momento de la interrupción de la autolimpieza, el control del horno no admitirá la programación de otro ciclo de autolimpieza sino hasta transcurridas 4 horas.

Cuidado y limpieza

Limpieza de diferentes partes de su horno

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 pule 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 esmaltadas con porcelana y revestimiento de la puerta	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 "Self Clean" en página 27 .
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.
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 ventanilla del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe ni permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos 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. La junta del horno que se encuentra en el marco y es visible cuando se abre la puerta es esencial para un buen sellado. No limpie la junta de la puerta del horno. En algunos modelos, la junta de la puerta está hecha de un material tejido. Se debe tener mucho cuidado de no frotar, dañar ni extraer esta junta.
Acero inoxidable (algunos modelos)	Frote siempre a favor del grano para evitar causar daños. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Pule la superficie con un paño libre de pelusas. 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.

El cuidado de sus parrilla deslizantes esmaltadas en porcelana

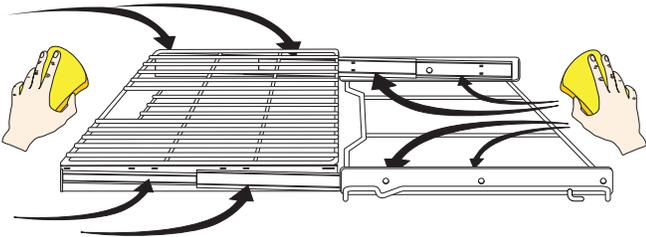
⚠ PRECAUCIÓN Manipule las parrillas del horno solo cuando están frías. Después de la cocción o después del ciclo de autolimpieza, las parrillas estarán muy calientes y pueden causar quemaduras.

Notas importantes:

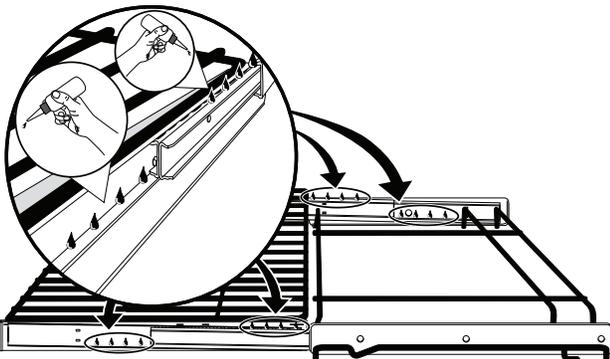
- Se recomienda quitar todas las parrillas del horno durante los ciclos de autolimpieza, pero las parrillas de porcelana se puede dejar en el horno si están sucias. Después de un ciclo de autolimpieza o en cualquier momento que el deslizamiento de las parrillas se torna difícil, las parrillas deslizantes 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.
- Es importante que las partes de las parrillas que tienen contacto con los laterales del horno siempre tengan una ligera capa de aceite vegetal. Aplique una capa delgada de aceite vegetal a los lados 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:

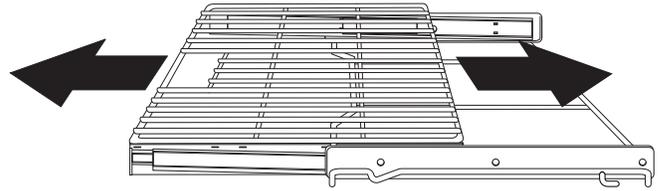
1. Retire la rejilla del horno y colóquela sobre una gran superficie plana cubierta con papel de periódico o tela en desuso. Extienda completamente la parrilla.
2. Limpie los desechos y las migas de la guía de deslizamiento con un paño o una esponja.



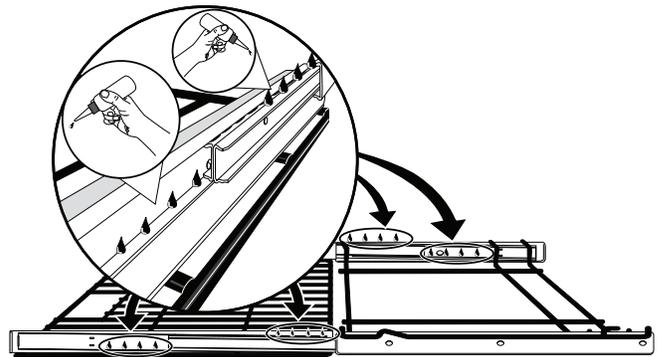
3. Agite la lubricación de grafito muy bien antes de aplicarla. Coloque cuatro gotas de lubricación de grafito lo largo de las guías (consulte el área con un círculo en la figura siguiente). Repita el procedimiento a ambos lados de la rejilla deslizante.



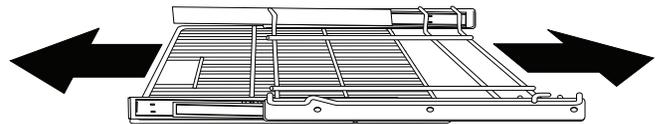
4. Extienda y cierre la parrilla deslizante varias veces a lo largo de las guías para distribuir la lubricación.



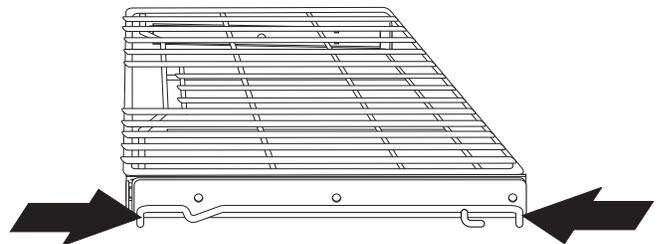
5. De vuelta la parrilla de deslizamiento. Agite la lubricación de grafito muy bien antes de aplicarla. Coloque cuatro gotas de lubricación de grafito a lo largo de las guías. Repita el procedimiento a ambos lados de la rejilla deslizante.



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 de cocina al marco exterior de la parrilla deslizante como se muestra a continuación. Mantener los lados del marco ligeramente lubricados permite que toda la parrilla se deslice fácilmente al cambiar de posición.



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

Reemplazo de la luz del horno

⚠ PRECAUCIÓN Asegúrese de que el horno esté desenchufado y que todas las piezas estén frías antes de reemplazar la luz del horno.

Las luces interiores del horno están ubicadas en la parte trasera de la cavidad del horno y están cubiertas con un protector de vidrio. El protector de vidrio debe estar instalado cada vez que el horno está en uso (Figura 31).

Para cambiar la bombilla del interior del horno:

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.
3. Reemplace la bombilla por una bombilla nueva de 25 vatios para electrodomésticos halógena tipo T-4.

Nota 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 cubrir la bombilla nueva cuando la instale.

4. Vuelva a colocar el vidrio protector de la luz del horno girándolo hacia la derecha.
5. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar el electrodoméstico).
6. Asegúrese de volver a programar la hora del día.

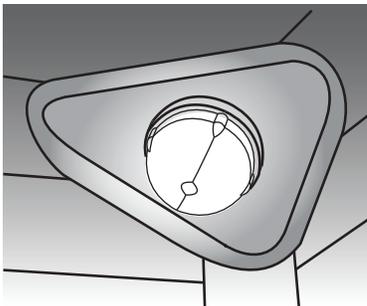


Figura 31: Luz halógena de la pared del horno

Limpieza general

Consulte “Limpieza de diferentes partes de su horno” en [página 29](#) para obtener información más detallada acerca de la limpieza de las partes específicas de su horno.

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

⚠ PRECAUCIÓN Enjuague el amoníaco antes de utilizar el horno. Proporcione ventilación adecuada.

Papel de aluminio y utensilios

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

⚠ ADVERTENCIA Revestimientos protectores - No use papel de aluminio para revestir la parte inferior del horno. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio.

Remoción y colocación de la puerta del horno

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

⚠ PRECAUCIÓN Para evitar posibles quemaduras, no intente retirar la puerta del horno hasta que el horno se haya enfriado por completo.

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 33 y Figura 34).
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 35).

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 (Figura 35).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo de extracción, coloque el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores de rotación ubicados a cada lado del marco de la puerta (Figura 35). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores de rotación.
3. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal en relación con el piso (Figura 32).
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 33).
5. Cierre la puerta del horno.

Importante:

Instrucciones especiales de cuidado de la puerta - La mayoría de las puertas tiene piezas de vidrio que se pueden romper. No cierre la puerta del horno hasta que todas las parrillas estén en su lugar. 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.

Nota importante:

Estas instrucciones son para los modelos de bisagras de cierre suave.



Figura 32: Puerta en posición horizontal

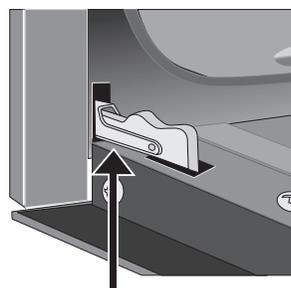


Figura 33: Seguro de la bisagra de la puerta

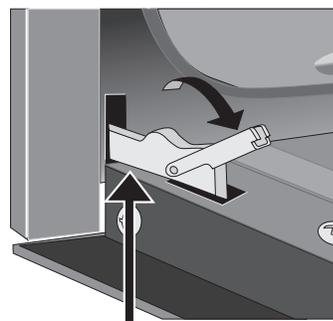


Figura 34: Bisagra: posición desbloqueada



Figura 35: Sujeción de la puerta para su extracción

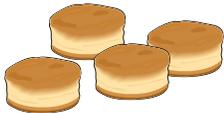
Antes de solicitar servicio técnico

Horneado 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 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. El horno está demasiado caliente. 	<ul style="list-style-type: none"> El horno está demasiado caliente. preseleccionada antes de colocar los alimentos en el horno. Use las parrillas en la posición correcta para sus necesidades de horneado. Ajuste la temperatura del horno a 25 °F (12 °C) por debajo de lo recomendado.
<p>Los pasteles quedan crudos en el centro.</p> 	<ul style="list-style-type: none"> El horno está 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 a 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 está demasiado llena. La bandeja está deformada. 	<ul style="list-style-type: none"> Coloque una taza de medir 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.
<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 a 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.

Soluciones 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 las asaderas 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 las temperaturas del horno" en página 24 si considera que el horno está demasiado caliente o demasiado frío.
El horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none">La hora del día no está programada. 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 página 11 y repase las instrucciones de la función de cocción deseada en este manual.El cableado de servicio está incompleto. Póngase en contacto con su distribuidor, agente de instalación o técnico de reparaciones autorizado.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 el fusible y el tornillo o acople el disyuntor de manera segura.
La luz del horno no funciona.	<ul style="list-style-type: none">Asegúrese de que la luz del horno esté instalada firmemente en el casquillo. Consulte "Reemplazo de la luz del horno" en página 31.
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero 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 del asado a la parrilla" en página 16.
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 "Self Clean" en página 27.
Las parrillas presentan decoloración o no se deslizan con facilidad.	<ul style="list-style-type: none">Se dejaron las parrillas en el interior del horno durante la autolimpieza. Siempre retire las parrillas del interior del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Límpielas con un agente de limpieza suave siguiendo las instrucciones del fabricante. Enjuáguelas con agua limpia, séquelas y vuelva a colocarlas en el horno.

<p>Sale mucho humo del horno cuando se asa a la parrilla.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ajuste incorrecto. Siga las instrucciones para asar a la parrilla en la “Ajuste del asado a la parrilla” en página 16. • 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.
<p>El ventilador de convección no gira.</p>	<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.
<p>El panel de control del horno emite señales sonoras y muestra cualquier código de error “F” o “E”.</p>	<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” o “E”, 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 vuelve a aparecer, oprima STOP para borrar el mensaje.
<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 “Self Clean” en página 27. • 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. • 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 hacer 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 este ventilador continúe funcionando durante un período prolongado de tiempo, incluso cuando el horno esté apagado.

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. or Canada call **1-800-4-MY-HOME®**.

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 **10000 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 1-800-4-MY-HOME** en los EE.UU. o Canadá.

Get it fixed, at your home or ours!

Your Home

For troubleshooting, product manuals and expert advice:



www.managemylife.com

For repair – **in your home** – of **all** major brand appliances, lawn and garden equipment, or heating and cooling systems, **no matter who made it, no matter who sold it!**

For the replacement parts, accessories and owner's manuals that you need to do-it-yourself.

For Sears professional installation of home appliances and items like garage door openers and water heaters.

1-800-4-MY-HOME[®] (1-800-469-4663)

Call anytime, day or night (U.S.A. and Canada)

www.sears.com www.sears.ca

Our Home

For repair of carry-in items like vacuums, lawn equipment, and electronics, 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)

www.sears.com www.sears.ca

To purchase a protection agreement on a product serviced by Sears:

1-800-827-6655 (U.S.A.) **1-800-361-6665** (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR[®]

(1-888-784-6427)

www.sears.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

The Sears logo, consisting of the word "sears" in a lowercase, serif font.

® Registered Trademark / TM Trademark of KCD IP, LLC in the United States, or Sears Brands, LLC in other countries

© Marca Registrada / TM Marca de Fábrica de KCD IP, LLC en Estados Unidos, o Sears Brands, LLC in otros países

^{MC} Marque de commerce / ^{MD} Marque déposée de Sears Brands, LLC