

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

Model/Modelo: 790.7805*, 7815*

Kenmore Elite®

Double Oven Gas Range

Estufa de gas con doble horno

* = color number, número de color

N/P 808575105 Rev. B

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

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



Tabla de contenido

GARANTIA LIMITADA DE KENMORE ELITE	2
Antes de ajustar los controles superiores.....	9
Preparación de conservas	12
Ajuste de los controles superiores	13
Ajuste de los quemadores superiores	13
Antes de ajustar los controles del horno	14
Remoción, reemplazo y disposición de las parrillas del horno	14
Controles del horno	15
Ajuste del horneado	21

Ajuste para asar	26
Ajuste de horneado por convección	27
Ajuste de rostizado por convección	30
Ajuste de las temperaturas del horno (UPO)	37
Autolimpieza	38
Cuidado y limpieza	41
Limpieza de la cubierta y los quemadores superiores	42
Antes de solicitar servicio técnico.....	46
Cocción en el horno	46
Solución de problemas comunes	47

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

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 tengo 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

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

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

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

DEFINICIONES

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

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

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

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

 **ADVERTENCIA** 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** 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.

 **ADVERTENCIA** El incumplimiento de las instrucciones precisas de este manual puede provocar un incendio o una explosión que cause daños a la propiedad, lesiones personales o incluso la muerte.

PARA SU SEGURIDAD:

- No almacene ni use gasolina ni otros vapores ni líquidos inflamables cerca de este y de otros electrodomésticos.
- QUÉ HACER SI SIENTE OLOR A GAS**
 - No trate de encender ningún aparato.
 - No toque ningún interruptor eléctrico ni use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame de inmediato a su compañía de suministro de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de la compañía de suministro de gas.
 - Si no puede entrar en contacto con la compañía de suministro de gas, llame a los bomberos.
- La instalación y el mantenimiento deben ser realizados por un instalador o un técnico calificado o por la compañía de suministro de gas.

 **ADVERTENCIA** Almacenamiento dentro o sobre la estufa: No se deben guardar materiales inflamables en el horno, cerca de los elementos superiores, en el cajón de almacenamiento, el cajón calentador ni el horno inferior. 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.

 **ADVERTENCIA** Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje del piso del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Esto podría bloquear el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por monóxido de carbono. Las coberturas con papel de aluminio pueden atrapar el calor y producir riesgo de incendio.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

⚠ ADVERTENCIA

Riesgo de volcamiento

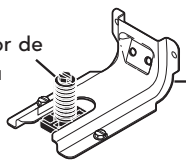


- Un niño o adulto puede volcar la estufa y acabar muerto.
- Verifique que se haya instalado el dispositivo antivuelco en el piso o en la pared.

- Asegúrese de que el dispositivo antivuelco se haya reacomplado cuando mueva la estufa sobre el piso o a la pared.
- No utilice la estufa 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.



Tornillo nivelador de la estufa



Soporte antivuelco

Para verificar si el soporte antivuelco está instalado correctamente, sostenga el borde trasero de la parte trasera de la estufa usando ambos brazos.

Intente inclinar la estufa hacia adelante con cuidado. Si está instalada correctamente, la estufa no debería inclinarse hacia adelante. Consulte las **instrucciones de instalación** del soporte antivuelco proporcionadas con la estufa para instalarlo adecuadamente.

No se deben usar cortinas de aire ni cualquier otra campana de ventilación superior que sople aire hacia abajo sobre la estufa a gas a menos que la campana de ventilación y la estufa hayan sido diseñadas, probadas y certificadas por un laboratorio de pruebas independiente para usarse de forma combinada.

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

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

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

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

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

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

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

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

⚠ 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 la estufa. 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 apropiada: Asegúrese de que su estufa sea instalada y conectada a tierra correctamente por un técnico calificado de acuerdo con el Código Nacional de Gas Combustible ANSI Z223.- última edición o, en Canadá, de acuerdo con CAN/CGA B149.1 y CAN/CGA B149.2 y el Código Eléctrico Nacional ANSI/NFPA No.70- última edición o, en Canadá, la norma CSA C22.1, Código Eléctrico de Canadá, Parte 1, además de los requisitos normativos locales. Instale el artefacto siguiendo exclusivamente las instrucciones de instalación proporcionadas en la documentación de la estufa.
- 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 a la estufa.
- Consulte con su distribuidor para que le recomiende un técnico calificado y un centro de servicio autorizado. El servicio recomendado para este artefacto es proporcionado por Sears. Sepa cómo desconectar la energía eléctrica de la estufa en el disyuntor o en la caja de fusibles en caso de una emergencia.
- No modifique ni altere la estructura de una estufa retirando los tornillos niveladores, los paneles, los protectores de cables, los tornillos o soportes antivuelco u otra pieza del artefacto.
- Saque la puerta del horno de cualquier estufa que ya no se utilice cuando la guarde o la descarte.

- Solo para los modelos con encendido eléctrico: no intente utilizar la estufa durante una interrupción del suministro de energía eléctrica. Si se interrumpe la energía eléctrica, apague siempre la estufa. Si la estufa no se apaga y se restablece el suministro eléctrico, la estufa comenzará a funcionar nuevamente. Una vez que la electricidad se reanude, vuelva a programar el reloj y el horno.
- Las temperaturas bajas pueden dañar el control electrónico. Cuando use el electrodoméstico por primera vez, o cuando este no se haya usado por un período largo de tiempo, asegúrese de que la unidad esté en temperaturas superiores a los 32 °F (0 °C) durante al menos 3 horas antes de encenderla.
- Asegúrese de que haya un extintor de espuma adecuado disponible, ubicado de manera visible y fácilmente accesible cerca del electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR SU HORNO

- Nunca utilice su artefacto para calentar la habitación. Esto podría generar envenenamiento por monóxido de carbono.
- Abra con cuidado la puerta del horno, del horno inferior o del cajón calentador (en algunos modelos). Manténgase al costado de la estufa cuando se abre la puerta del horno. 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. El respiradero del horno se encuentra debajo del protector trasero. No toque las superficies en esta área cuando el horno esté funcionando, ya que podría sufrir quemaduras graves. No coloque objetos de plástico o sensibles al calor sobre el respiradero del horno o cerca de él. Estos objetos pueden derretirse o incendiarse.
- No cocine en la parte inferior del horno. Siempre cocine con el utensilio adecuado y use las parrillas del horno.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

- 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 las agarraderas toquen los elementos de calentamiento del horno. Use agarraderas y sujete la parrilla con ambas manos para volver a colocarla. Quite todos los utensilios y accesorios de la parrilla antes de retirarla.
- No use una asadera sin su rejilla interna. La asadera y la rejilla permiten drenar la grasa y mantenerla alejada del calor del asador. No cubra la rejilla de la asadera con papel de aluminio, ya que la grasa podría encenderse.
- Forros protectores: No use papel de aluminio para revestir la superficie de los platillos protectores o el fondo del horno, excepto cuándo y cómo se sugiera en esta guía. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en un riesgo de choque eléctrico o incendio. Estos elementos podrían derretirse si se apoyan sobre el piso del horno.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA UTILIZAR LOS QUEMADORES SUPERIORES

⚠ ADVERTENCIA Uso del tamaño de llama apropiado: Ajuste el tamaño de la llama para que no se extienda más allá del borde del utensilio. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta a contacto directo parte de la llama del quemador y se podría quemar la ropa. Una relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el tamaño de la llama también mejorará la eficacia de la cocción.

- Familiarícese con cada una de las perillas que controlan los quemadores superiores. Coloque un utensilio con alimento en la unidad del quemadores superior antes de encenderlo y apague el alimento en la unidad del quemadores antes de retirar el utensilio.
- Cuando prepare alimentos flameados bajo una campana de ventilación, encienda el ventilador.
- Use utensilios de tamaño adecuado: Este electrodoméstico está equipado con uno o más elementos superiores de diferentes tamaños. Seleccione utensilios que tengan el fondo plano y lo suficientemente grande para cubrir la quemadora. El uso de utensilios demasiado pequeños dejará expuesta a contacto directo

parte la llamas y se puede quemar la ropa. Una relación adecuada entre el tamaño del utensilio y el tamaño de la superficie del quemadora también mejorará la eficiencia.

- Las manijas del utensilio deben estar orientadas hacia el centro de la estufa y no deben extenderse sobre otros quemadores cercanos. Para reducir el riesgo de sufrir quemaduras, incendios de materiales inflamables y derrames causados por el contacto accidental con el utensilio, la manija de los utensilios deben estar colocadas de tal manera que queden orientadas hacia el centro del electrodoméstico y que no se extiendan sobre elementos superiores adyacentes.
- Nunca deje los quemadores superiores encendidos en los ajustes altos sin vigilancia. Al hervir puede derramarse el contenido, produciendo humo o salpicaduras de grasa que se pueden encender, o se puede fundir una sartén cuyo contenido se haya evaporado.
- Utensilios de cerámica: solo ciertos tipos de vidrio, vitrocerámica, cerámica, arcilla u otros utensilios de vidrio son adecuados para su uso en la cubierta de la estufa sin que se quiebren por el cambio repentino de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante para uso en la superficie de cocción de la estufa.
- Los utensilios de cocina inapropiados pueden romperse debido a cambios repentinos de temperatura. Consulte las recomendaciones del fabricante de utensilios de cocina sobre el uso en la cubierta de la estufa.
- No use cubiertas para quemadores superiores decorativas. Si un quemadora se enciende por accidente, la cubierta decorativa se calentará y posiblemente se derretirá. Si se tocan las cubiertas calientes se producirán quemaduras. También puede haber daños en la cubierta de cocción.
- Siempre gire la perilla completamente a la posición LITE cuando encienda los quemadores superiores. Verifique visualmente que el quemador se haya encendido. Luego ajuste la llama para que no se extienda más allá del borde del utensilio.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

INSTRUCCIONES IMPORTANTES PARA LA LIMPIEZA DE SU ESTUFA

⚠ PRECAUCIÓN Antes de limpiar manualmente cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén apagados y de que la estufa esté fría. La estufa puede estar caliente y causar quemaduras.

- Limpie la estufa con frecuencia para mantener libre de grasa todas las piezas que puedan encenderse. Preste especial atención al área alrededor de cada quemador superior. 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 LA AUTOLIMPIEZA DE LOS HORNOS

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

⚠ PRECAUCIÓN NO TOQUE LAS UNIDADES DE CALENTAMIENTO DE LA SUPERFICIE, LOS QUEMADORES DE COCCIÓN SUPERIORES, LAS ÁREAS CERCANAS A ESTOS ELEMENTOS NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO. Tanto los quemadores superiores como los elementos del horno pueden estar calientes, aun cuando su color sea oscuro. Las áreas cercanas a los elementos superiores pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso de la estufa, no toque ni deje que la ropa u otros materiales inflamables toquen estas áreas hasta que se hayan enfriado. Entre estas áreas se encuentran la superficie de cocción, las superficies orientadas hacia esa superficie, los orificios de los respiraderos del horno, las superficies cercanas a estos orificios, la puerta y la ventanilla del horno.

CONVERSIÓN A GAS LICUADO DE PETRÓLEO (LP)

⚠ ADVERTENCIA Si la conversión a gas licuado no es realizada por un instalador o un electricista calificado existen riesgos de lesiones personales o la muerte por choque eléctrico.

⚠ ADVERTENCIA Las adiciones, cambios o conversiones necesarios para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus requisitos de funcionamiento deben ser realizados por un técnico de servicio.

Este electrodoméstico permite la conversión a gas licuado de petróleo (LP).

Si necesita realizar una conversión a gas LP, llame a su distribuidor local de gas LP para obtener asistencia. El kit de conversión a gas LP se incluye con este electrodoméstico y se encuentra en el panel inferior trasero (parte trasera) de la estufa. Antes de instalar el kit, asegúrese de leer las instrucciones de instalación de LP y síguelas cuidadosamente al realizar la instalación.

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Lea todas las instrucciones antes de usar este electrodoméstico.

INSTRUCCIONES DE CONEXIÓN A TIERRA

⚠ ADVERTENCIA Evite el riesgo de incendio o de descarga eléctrica. No utilice un enchufe adaptador ni un cable de extensión. Tampoco quite la pata de conexión a tierra del cable de alimentación eléctrica. De lo contrario, podrían producirse lesiones graves, incendios o incluso la muerte.

Este artefacto tiene un enchufe de tres patas con conexión a tierra para su protección contra riesgos eléctricos y debe enchufarse directamente en una toma eléctrica adecuada con conexión a tierra. No corte ni quite la pata de conexión a tierra de este enchufe.

Para su seguridad personal, este electrodoméstico debe estar debidamente conectado a tierra. Para contar con la máxima seguridad, el cable eléctrico debe enchufarse en una toma eléctrica que esté correctamente polarizada y debidamente conectada a tierra.

Si sólo cuenta con una toma eléctrica para enchufes de dos patas, es responsabilidad personal del consumidor hacer que un electricista calificado lo reemplace por una toma eléctrica para enchufes de tres patas con la conexión a tierra correspondiente.

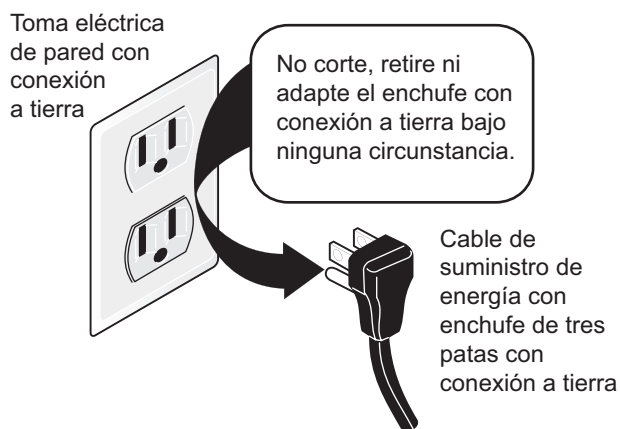


Figura 1: Toma eléctrica de pared con conexión a tierra

Consulte las instrucciones de instalación que se incluyen con esta estufa para obtener información completa sobre su instalación y conexión a tierra.

REGISTRO DEL PRODUCTO

En el espacio que se ofrece a continuación, anote la fecha de compra, el modelo y número de serie de su producto. Encontrará el modelo y el número de serie impresos en una placa de identificación. Consulte [Figura 2](#) 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.

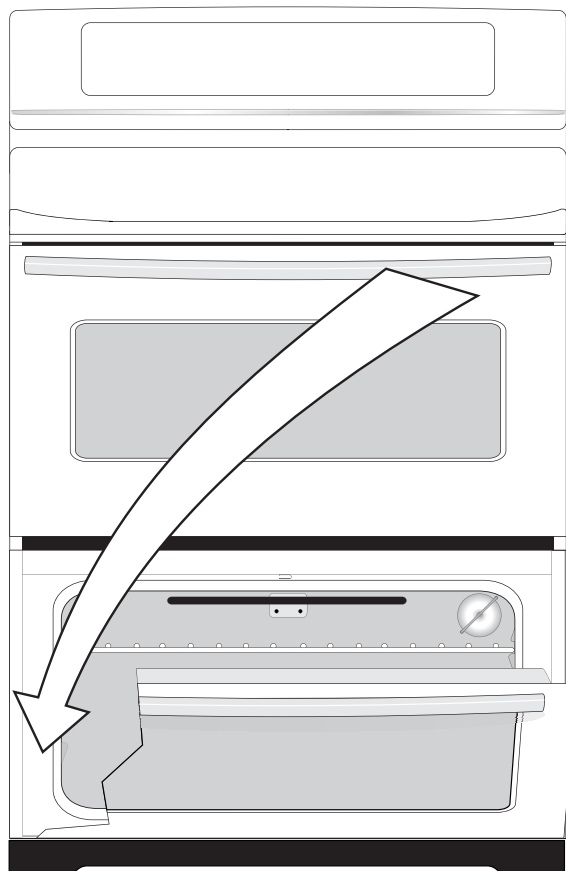


Figura 2: Ubicación de la placa que informa el número de serie

Para localizar la placa de serie, abra la puerta del horno inferior. La placa de serie está unido al lado del marco del horno.

Conserve estas instrucciones para referencia futura.

Antes de ajustar los controles superiores

Verifique la posición de la tapa del quemador antes de utilizar los quemadores superiores

⚠ ADVERTENCIA Para evitar llamaradas repentinas y que se generen productos dañinos, no use los quemadores sin que todas las tapas de los quemadores estén adecuadamente instaladas para asegurarse de que tanto el encendido como el tamaño de la llama sean apropiados. Es muy importante asegurarse de que todas las tapas y las rejillas de los quemadores estén debidamente instaladas y correctamente posicionadas antes de utilizar los quemadores superiores.

Notas importantes:

- Siempre mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar cuando utilice un quemador superior.
- Cuando coloque las tapas de los quemadores, asegúrese de que todas estén firmemente asentadas y niveladas sobre las cabezas de los quemadores.
- Para asegurar el flujo adecuado del gas y el encendido correcto de los quemadores, no permita que derrames de líquidos, alimentos, agentes de limpieza ni ningún otro material entren en las aberturas.
- Las cabezas de los quemadores son fijas. No trate de extraerlas.

En los quemadores redondos, el reborde de la tapa del quemador (Figura 3) debe encajar de forma ajustada en el centro de la cabeza del quemador y apoyarse de forma nivelada.

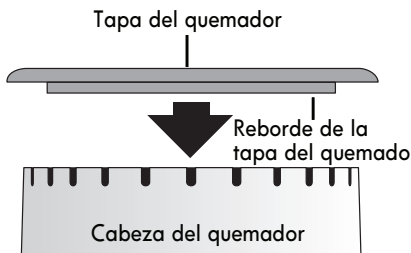


Figura 3: Ubicación del reborde de la tapa del quemador

Consulte Figura 4 para conocer las maneras correctas e incorrectas de colocar la tapa del quemador.

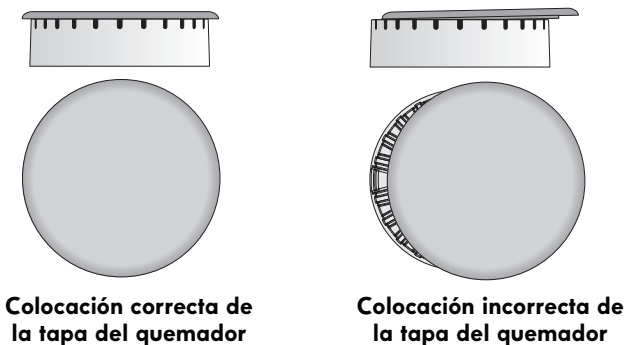


Figura 4: Colocación correcta e incorrecta de la tapa del quemador

Una vez que esté en su lugar, puede verificar el posicionamiento correcto deslizando suavemente la tapa del quemador de lado a lado para asegurarse de que esté centrada y firmemente asentada (Figura 5). Cuando el reborde de la tapa del quemador haga contacto dentro del centro de la cabeza del quemador, podrá escuchar un clic. Tenga en cuenta que la tapa del quemador NO se debe mover del centro de la cabeza del quemador cuando intente deslizarla de lado a lado.

Verifique que todas las tapas de los quemadores ovalados (en algunos modelos) estén debidamente colocadas sobre las cabezas de los quemadores.

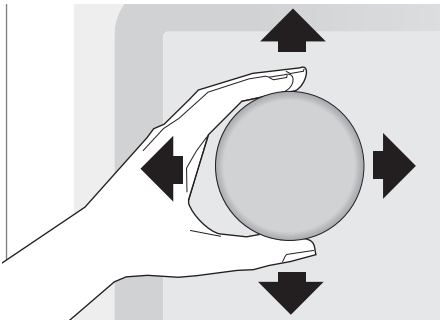


Figura 5: Verificación del encaje

Quemador de doble colocación de tapa

⚠ ADVERTENCIA Para evitar llamaradas repentinas y que se generen productos dañinos, no use los quemadores sin que todas las tapas de los quemadores estén adecuadamente instaladas para asegurarse de que tanto el encendido como el tamaño de la llama sean apropiados.

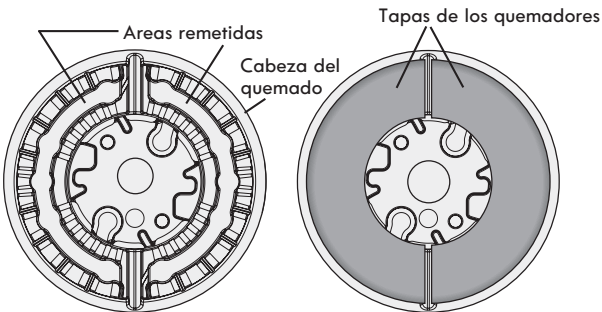


Figura 6: Quemador de doble colocación de tapa

Antes de ajustar los controles superiores

Instalación de las rejillas de los quemadores

⚠ PRECAUCIÓN Es posible que los quemadores superiores parezcan haberse enfriado después de apagarlos. Sin embargo, aún puede estar calientes y pueden causar quemaduras si los toca antes de que se hayan enfriado lo suficiente.

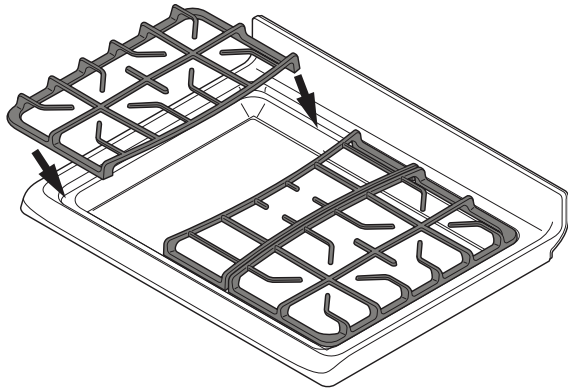


Figura 7: Posicionamiento de las rejillas de los quemadores

Verifique que todos los quemadores estén ubicados correctamente en la cubierta superior antes de utilizarlos. Los quemadores están diseñados para permanecer dentro de la cavidad de cocción.

Para instalar las rejillas de los quemadores, coloque las rejillas con el lado plano hacia abajo y alinéelas con la cavidad de la superficie superior. Las rejillas deben asentarse al ras una contra otra y contra los lados de la cavidad (Figura 7).

Uso de los utensilios de cocina correctos

⚠ PRECAUCIÓN No coloque elementos inflamables como saleros y pimenteros de plástico, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta de la estufa mientras esté en uso. Esos objetos podrían derretirse o incendiarse. Las agarraderas para ollas, las toallas y las cucharas de madera pueden arder si se colocan demasiado cerca de la cubierta de la estufa.

Importante:

No coloque papel de aluminio ni ningún otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa. Si estos materiales se derriten, podrían dañar la cubierta.



Para obtener los mejores resultados, los utensilios deben tener fondo plano y deben quedar completamente nivelados sobre la rejilla del quemador. Antes de usar un utensilio, verifique si su fondo es plano haciendo una regla sobre este (Figura 8).

Figura 8: Prueba de los utensilios

Importante:

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

Tipos de materiales de los utensilios

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

Aluminio: excelente conductor del calor. Algunos tipos de alimentos lo harán oscurecer (los utensilios de aluminio anodizado son resistentes a las manchas y picaduras).

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

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

Hierro fundido: conductor lento de calor, pero lo retiene muy bien. Cocina de manera uniforme una vez que alcanza la temperatura de cocción.

Porcelana esmaltada sobre metal: las características de calentamiento variarán de acuerdo con el material base.

Vidrio: conductor lento del calor.

Uso de sartenes wok (no suministrada)

⚠ PRECAUCIÓN No use sartenes wok que estén equipadas con un anillo de metal que se extienda más allá del quemador. Como este anillo retiene el calor, la unidad de la superficie y la superficie de la parte superior de la estufa podrían dañarse.

Es posible encontrar sartenes wok con fondos planos adecuadas para usarlas en la parte superior de la estufa en la mayoría de las tiendas de artículos para cocina. También pueden usarse sartenes wok con fondos redondos (con un anillo de apoyo que no se extienda más allá de la unidad del quemador). El anillo de metal fue diseñado para apoyar la wok de forma segura cuando se la llena con una gran cantidad de líquido (como cuando se prepara sopa) o aceite (cuando se fríe).

Bases de alambre: No use bases de alambre. La base de los utensilios de cocción debe estar en contacto directo con las rejillas.

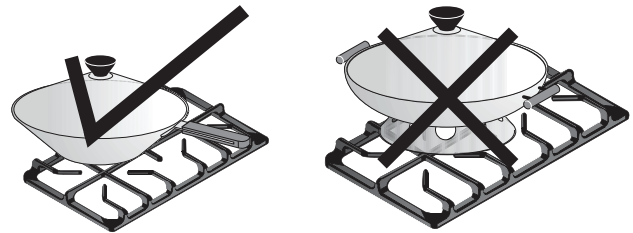


Figura 9: Recomendaciones para el uso de sartenes wok

Ajuste apropiado de la llama del quemador

PRECAUCIÓN Nunca permita que la llama del quemador se extienda más allá del borde exterior del utensilio de cocina. Una llama más alta desperdicia energía y aumenta el riesgo de sufrir quemaduras.

El color de la llama es la clave para el ajuste adecuado del quemador. Una buena llama es azul transparente y casi invisible en una habitación bien iluminada. Cada cono de la llama debe ser estable y bien definido. Ajuste o limpie el quemador si la llama es amarilla o naranja.

Para la mayoría de las recetas, comience con el ajuste máximo y luego gire la perilla a un ajuste menor para completar el proceso. Siga las recomendaciones que se ofrecen en [Tabla 1](#) como guía para determinar el tamaño de llama adecuado para diversos tipos de cocción.

Para frituras por inmersión en aceite: use un termómetro y ajuste la perilla según sea necesario. Si el aceite está demasiado frío, el alimento lo absorberá y quedará grasoso. Si el aceite está demasiado caliente, el alimento se dorará demasiado rápido y el centro quedará crudo. No intente freír en aceite demasiado alimento a la vez, ya que no se dorará ni se cocinará adecuadamente.

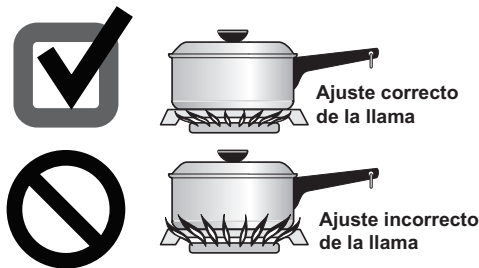


Figura 10: Ajustes de llama correctos e incorrectos

Tabla 1: Recomendaciones sobre el tamaño de la llama

Tamaño de la llama*	Tipo de cocción
Llama alta	Para iniciar la cocción de la mayoría de los alimentos, hervir agua y asar en una olla
Llama intermedia	Para mantener un hervor lento, espesar salsas y hacer salsas con jugos de cocción o cocinar al vapor
Llama baja	Para mantener los alimentos cocinándose, escalfar y hacer estofados

*Estos ajustes se basan en el uso de utensilios metálicos de peso medio u ollas de aluminio con tapas. Los ajustes pueden variar cuando se usan utensilios de otros materiales.

Nota importante:

Pueden usarse utensilios especiales, como ollas para langostas, planchas y ollas a presión, pero deben adaptarse a las características de los utensilios recomendadas anteriormente.

CORRECTO

- Fondo plano y lados rectos.
- Tapa que cierra adecuadamente.
- El peso de la manija no inclina la olla. La olla está bien equilibrada.
- El tamaño de la olla debe ser adecuado para la cantidad de alimento que se prepara.
- Los utensilios deben ser de materiales que sean buenos conductores de calor.
- Fácil de limpiar.

INCORRECTO

- Fondo irregular y deformado.
- La olla sobresale de la unidad más de 1".
- Una manija pesada inclina la olla.
- La llama se extiende más allá del utensilio.

Figura 11: Recomendaciones sobre los utensilios

Preparación de conservas

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

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

- Use solo utensilios de preparación de conservas de fondo plano de buena calidad. Utilice un borde recto para verificar el fondo del utensilio para preparación de conservas.
- Cuando prepare conservas en el hogar, utilice únicamente un utensilio de envasado con fondo completamente plano sin bordes que salgan desde el centro del fondo del utensilio. El calor se propaga de manera más uniforme cuando la superficie inferior es plana.
- Comience con agua caliente del grifo para que el agua rompa hervor más rápidamente.
- Use el ajuste de calor más alto para hacer hervir el agua por primera vez. Una vez que el agua esté hirviendo, reduzca el calor al ajuste más bajo posible para mantener ese hervor.
- Utilice recetas probadas y siga las instrucciones con cuidado. Consulte a alguna cooperativa agrícola local o a un fabricante de envases de vidrio para obtener la información sobre envasado más actualizada.
- Es mejor separar cantidades pequeñas y cargas livianas.
- No deje utensilios de envasado a presión o a baño María a temperatura alta por mucho tiempo.
- Alterne los quemadores superiores entre cada lote para permitir que los quemadores y las superficies que los rodean se enfríen. Trate de evitar la preparación de conservas en el mismo quemador durante todo el día.

Ajuste de los controles superiores

Ajuste de los quemadores superiores

Su artefacto a gas puede estar equipado con quemadores superiores de diferentes tamaños. La capacidad de calentar alimentos más rápidamente y en mayores cantidades aumenta a medida que el tamaño del quemador aumenta. Sin importar su tamaño, es importante elegir utensilios apropiados para la cantidad y tipo de alimento que prepare.

El quemador más pequeño para **COCINAR A FUEGO LENTO** (en algunos modelos) es más adecuado para cocinar salsas delicadas, etc.

Los quemadores de tamaño normal se pueden usar para la mayoría de las necesidades de cocción. Algunos modelos vienen equipados con un quemador central.

Los quemadores centrales **MÁS POTENTES** (en algunos modelos) se recomiendan para calentar grandes cantidades de líquido o preparar grandes cantidades de alimentos.

Para ajustar los quemadores superiores:

⚠ PRECAUCIÓN No coloque elementos inflamables como saleros y pimenteros de plástico, portacucharas o envoltorios de plástico sobre la cubierta de la estufa mientras esté en uso. Esos objetos podrían derretirse o incendiarse. Las agarraderas para ollas, las toallas y las cucharas de madera pueden arder si se colocan demasiado cerca de la cubierta de la estufa.

⚠ PRECAUCIÓN No coloque papel de aluminio ni ningún otro material que se pueda derretir sobre la cubierta de la estufa. Si estos materiales se derriten, podrían dañar la cubierta permanentemente.

⚠ PRECAUCIÓN Cuando utilice el horno, es posible que el calor residual se acumule y se transfiera a las perillas de control ubicadas directamente sobre la puerta del horno.

1. Coloque el utensilio en el centro de la rejilla del quemador superior. Asegúrese de que el utensilio quede estable sobre la rejilla del quemador.
2. Presione la perilla de control deseada y gírela hacia la derecha fuera de la posición OFF (Apagado) (Figura 12).
3. Libere la perilla y gírela hasta la posición LITE (Encender). Verifique visualmente que el quemador se haya encendido.
4. Una vez que el quemador esté encendido, presione la perilla de control y gírela hacia la izquierda hasta lograr el tamaño de llama deseado. Use las marcas de la perilla de control y ajuste la llama según sea necesario.

Nota importante:

- No cocine con la perilla de control en la posición LITE. El encendedor electrónico seguirá emitiendo chispas si la perilla de control permanece en esa posición.
- Cuando ajuste cualquier perilla de control a la posición LITE, todos los encendedores de los quemadores superiores emitirán chispas al mismo tiempo. Sin embargo, sólo se encenderá el quemador que esté activando.
- Nunca coloque ni extienda un utensilio de cocina sobre dos áreas de cocción diferentes a la vez, a menos que el utensilio o utensilios de cocina fue diseñado para ese propósito, como una plancha. Esto podría causar un calentamiento disparado.

Important: En caso de una falla eléctrica, los quemadores superiores se pueden encender manualmente. Para encender un quemador superior, sostenga una cerilla encendida sobre la cabeza del quemador y gire la perilla de control lentamente a la posición LITE. Después de que el quemador se haya encendido, gírela la perilla al ajuste deseado. Tenga cuidado cuando encienda los quemadores superiores manualmente.

Turboboil Flex

Su artefacto está equipado con el quemador Turboboil Flex. Este quemador le permite hervir líquidos, además de mantener líquidos a temperatura de cocción lenta de modo uniforme.



Figura 12: Perilla de control superior

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. De lo contrario podrían producirse fallas en la cocción, incendios o daños al artefacto. Es posible que aparezca vapor o humedad cerca del respiradero del horno. Esto es normal.

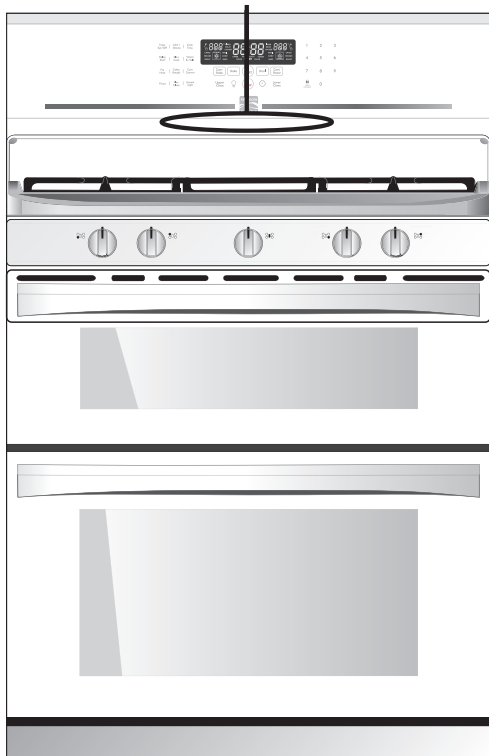


Figura 13: Ubicación del respiradero del horno

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 ni ninguna otra parte del horno. Esto alterará la distribución de calor, generará resultados deficientes de cocción y puede causar daños permanentes en el interior del horno. Durante el ciclo de autolimpieza, el horno se calentará lo suficiente para derretir el papel de aluminio. Use papel de aluminio solamente como se recomienda en este manual. La instalación inadecuada de estos revestimientos puede resultar en riesgo de choque eléctrico o incendio.

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

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

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

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

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.

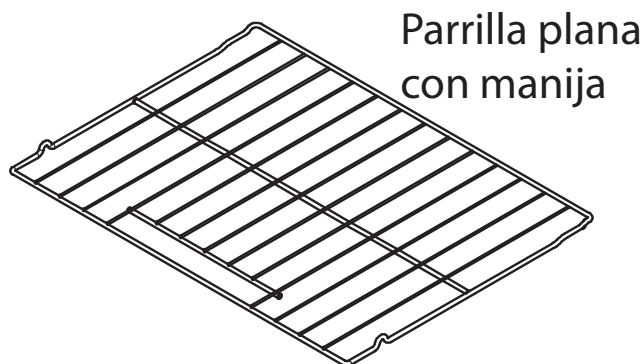


Figura 14: Tipo de parrillas de horno

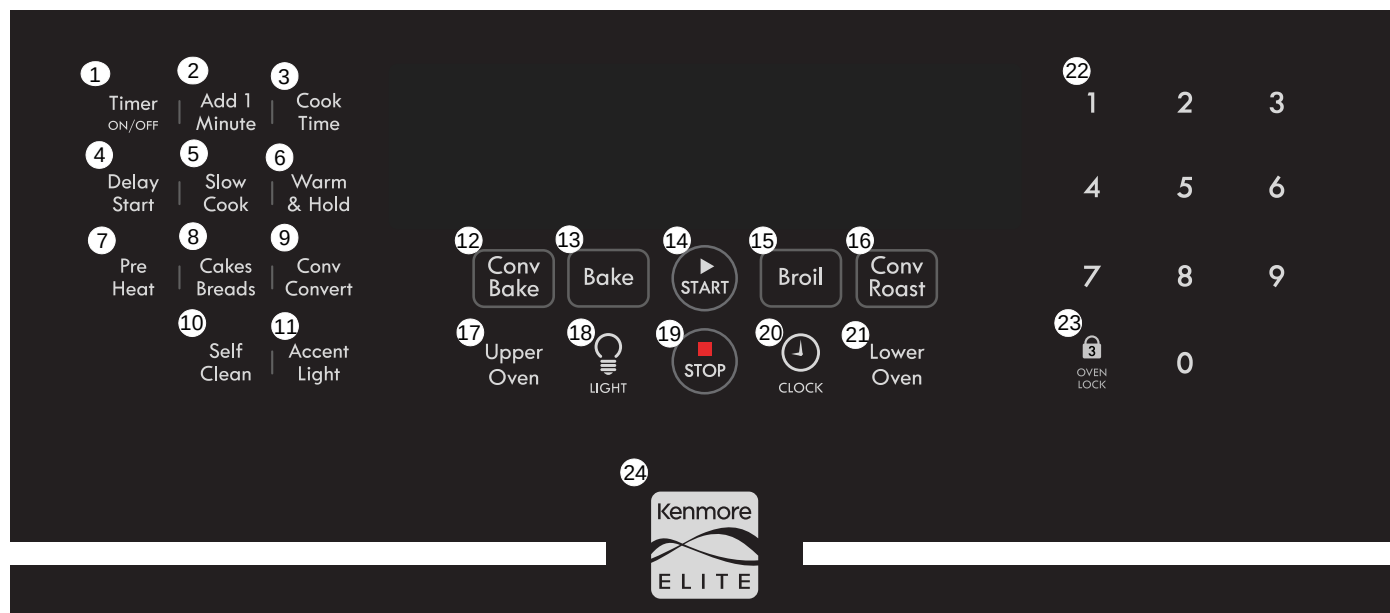
Descripción de las parrillas del horno

- Las parrillas planas (o la parrilla plana con manija) pueden utilizarse para la mayoría de las necesidades de cocción y pueden colocarse en casi cualquier posición.

Circulación de aire en el horno

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

Controles del horno



1. **Timer ON/OFF (encendido/apagado del temporizador):** Se usa para ajustar o cancelar el temporizador de minutos. El temporizador de minutos no enciende ni detiene la cocción.
2. **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 si se encuentra inactivo.
3. **Cook Time (tiempo de cocción):** Se usa para programar una cantidad de tiempo específica necesaria para la cocción.
4. **Delay Start (inicio diferido):** Se usa para diferir la función de cocción o la autolimpieza.
5. **Slow Cook (cocción lenta):** Se usa para cocinar alimentos lentamente a temperaturas menores.
6. **Warm & Hold (calentar y mantener):** Se usa para mantener caliente un alimento hasta tres horas después de finalizar la cocción.
7. **PreHeat (precalentar):** Se usa para calentar el horno a la temperatura deseada para cocinar.
8. **Cakes Breads (pasteles y panes):** Se usa para cocinar panes y pasteles.
9. **Conv Convert (conversión a convección):** Se usa para convertir una temperatura de receta de horneado estándar a una temperatura de horneado por convección.
10. **Self Clean (autolimpieza):** Se usa para seleccionar la función que limpia el horno con altas temperaturas para eliminar totalmente los residuos.
11. **Accent Light (luz decorativa):** Se usa para encender una luz decorativa en la base del panel de control del horno.
12. **Conv Bake (horneado por convección):** Se usa para obtener los mejores resultados cuando se hornea con varios utensilios y se usan diversas parrillas.
13. **Bake (horneado):** Se usa para iniciar la función de horneado normal.
14. **START (iniciar):** Se usa para iniciar todas las funciones del horno.
15. **Broil (asado):** Se usa para seleccionar la función de asado.
16. **Conv Roast (rostizado por convección):** Se usa para seleccionar la función de rostizado por convección, la mejor opción para cocinar cortes tiernos de carne de res, cordero, cerdo y aves.
17. **Upper Oven (horno superior):** Se usa para activar las funciones de cocción en el horno superior.
18. **LIGHT (luz):** Se usa para encender y apagar la luz interna del horno.
19. **STOP (apagar):** Se usa para detener cualquier función de cocción excepto la hora y el temporizador.
20. **Set Clock (ajuste del reloj):** Use las teclas numéricas para ajustar la hora.
21. **Lower Oven (horno inferior):** Se usa para activar las funciones de cocción en el horno inferior.
22. **Teclas numéricas 0 a 9:** Se usan para introducir los tiempos, las temperaturas de cocción y la hora al ajustar el reloj.
23. **OVEN LOCK (bloqueo del horno):** Se usa para trabar la puerta del horno y bloquear el panel de control.
24. **Luz decorativa:** Este electrodoméstico incluye una luz decorativa con aumento y reducción gradual de intensidad en la base del panel de control.

Algunas cosas importantes que debe saber antes de ajustar las funciones de cocción básicas del horno

Importante: Este artefacto fue preajustado de fábrica para comenzar cualquier función de horneado, horneado por convección o rostizado por convección con la temperatura del horno ajustada automáticamente a 177 °C (350 °F). Sin embargo, si lo desea puede ajustar la temperatura del horno en cualquier momento durante el proceso de cocción. También puede elegir agregar un tiempo de cocción o diferir el inicio de las funciones que se enumeran anteriormente.

Luz decorativa

Su electrodoméstico incluye una luz decorativa en la base del panel de controles del horno. La luz decorativa aumenta lentamente el brillo en el encendido y se atenúa lentamente en el apagado. Cuando la luz decorativa está apagada, la luz funciona en modo automático. Esto significa que la luz decorativa se encenderá automáticamente cuando se active una función del horno o se ha activado. La luz decorativa se apagará automáticamente cuando estas funciones ya no estén activas. Cuando la luz decorativa está apagada, se puede encenderse manualmente presionando **Accent Light** una vez. Cuando la luz decorativa se enciende manualmente, permanecerá encendida hasta que se la apague manualmente presionando **Accent Light** una vez más. La intensidad de la luz decorativa se puede ajustar del 0 al 100 por ciento.

Para ajustar la intensidad de la luz decorativa:

- 1. Mantenga presionado **Accent Light** hasta oír un sonido de tono de aceptación (aproximadamente 6 segundos).
- 2. El ajuste de intensidad predeterminado de 100 aparecerá en la pantalla (Figura 15).
- 3. Use el teclado numérico para introducir un número del 0 al 100 para cambiar el nivel de intensidad. Si se introduce 0 (Figura 16) se apagará la luz decorativa hasta que el nivel de intensidad se ajuste en un nivel superior.
- 4. Presione **START** (iniciar) para guardar el ajuste de intensidad deseado.

Nota: Para verificar el nivel de intensidad después de realizar un ajuste, presione y mantenga **Accent Light**. Para realizar un nuevo ajuste, repita los pasos 1, 3 y 4 antes descritos.



Figura 15: Luz decorativa con la máxima intensidad



Figura 16: Luz decorativa con la mínima intensidad

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. Se escuchará un pitido de aceptación de entrada cada vez que se oprima una tecla. Se escuchará un tono de error de entrada (tres pitidos cortos) 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 presione una tecla si se determina que la entrada es una selección no válida.

Tabla 2: Ajustes mínimos y máximos de los controles

Función	Temp. o tiempo mín.	Temp. o tiempo máx.
Bake (hornear)	170 °F (77 °C)	550 °F (288 °C)
Broil (asar)	400 °F (205 °C)	550 °F (288 °C)
Timer (temporizador)	0:01 min	11 h 59 min
Self Clean (autolimpieza)	2 horas	4 horas
Conv Bake (horneado por convección)	300 °F (148 °C)	550 °F (288 °C)
Conv Roast (rostizado por convección)	300 °F (148 °C)	550 °F (288 °C)
Slow Cook (cocción lenta)	"LO" (bajo) 225 °F (108 °C)	"HI" (alto) 275 °F (135 °C)
Warm & Hold (calentar y mantener)	170 °F (77 °C)	170 °F (77 °C)
Tiempo de cocción	0:01 min	11 h 59 min
Tiempo de retardo de 12 horas	1:00 h/min	12 h 59 min
Tiempo de retardo de 24 horas	12:00 a.m. h/min	23 h 59 min
Formato de reloj de 12 horas	1:00	12:59
Formato de reloj de 24 horas	0:00	23:59

Elección y ajuste de un horno

Los hornos superior e inferior pueden ajustarse para cocinar al mismo tiempo utilizando funciones diferentes. Por ejemplo, puede usar Warm & Hold en el horno inferior mientras al mismo tiempo está asando en el horno superior. Primero, seleccione el horno que quiere ajustar o modificar presionando **Upper Oven (horno superior)** o **Lower Oven (horno inferior)**. A continuación, siga las instrucciones de esta guía para ajustar las funciones de cocción deseadas.

La pantalla indicará qué horno está disponible en ese momento para ajustarse mostrando UPPER o LOWER en el control.

Si Upper muestra, pero usted desea ajustar o cambiar el ajuste del horno inferior, presione **Lower Oven** una vez para cambiar la selección del horno. A continuación, puede realizar los ajustes o cambios. Puede alternar entre ambos hornos y realizar ajustes en cualquier momento.

Importante: Los recursos de convección solo están disponibles en el horno inferior y el recurso de asar solo está disponible en el horno superior.

Visor de temperatura

Su estufa está equipada con un visor de temperatura. Cuando se selecciona un modo de cocción, la temperatura real se mostrará en el visor y se elevará a medida que la unidad se precalienta. Cuando la unidad alcanzó la temperatura ajustada, se escuchará el sonido de una campanilla para recordarle que ponga la comida en el horno. Este recurso estará activo con algunos modos de cocción, como horneado, horneado por convección y rostizado por convección.

Nota importante: La temperatura más baja que puede mostrarse es 37 °C (100 °F).

Ajuste del reloj

Cuando encienda el artefacto por primera vez o cuando se interrumpa el suministro de electricidad, la pantalla mostrará 12:00 (Figura 17) intermitentemente. Antes de ajustar cualquier función del horno, se debe presionar **STOP**. Esto ajustará el reloj a las 12:00. Antes de utilizar el horno se deberá ajustar la hora.

Para ajustar el reloj a las 1:30:

1. Presione **CLOCK**. En la pantalla se verá **CLO** (Figura 17).



Figura 17: Se ve CLO en la pantalla.

2. Pulse **1 3 0** con las teclas numéricas para ajustar la hora a 1:30 (Figura 18).



Figura 18: Ajuste de la hora a 1:30

3. Presione **START** y se verá la hora actual en la pantalla (Figura 19).



Figura 19: Se ve la hora 1:30

Nota importante:

El reloj no puede cambiarse cuando las funciones de tiempo de cocción, diferimiento de inicio o cocción 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 ajustar el formato de 12 o 24 horas:

1. Mantenga presionado **CLOCK** durante aproximadamente 6 segundos hasta que aparezca 12 Hr o 24 Hr en la pantalla.
2. Oprima **Self Clean** para alternar entre los modos de visualización de **12 horas** y **24 horas** (Figura 20).
3. Oprima **START** para aceptar la opción.



Figura 20: Ajustes de formato de 12 horas (izquierda) y 24 horas (derecha)

Ajuste la hora correcta como se describe en “Ajuste del reloj” en la [página 17](#). Observe que si se eligió el modo de 24 horas el reloj ahora mostrará la hora entre 0:00 y 23:59.

Ajuste del temporizador

El temporizador sirve como un contador de tiempo adicional en la cocina que sonará cuando se acabe el tiempo programado. No inicia ni detiene el proceso de cocción. El temporizador puede usarse durante cualquier otra función del horno, excepto la autolimpieza. Consulte [Tabla 2](#) en [la página 16](#) para ver los ajustes de tiempo. El temporizador se puede programar entre un mínimo de 1 minuto y un máximo de 11 horas y 59 minutos.

Nota importante:

- Cuando el temporizador esté programado para más de 1 hora, mostrará las horas y los minutos hasta que solo falte 1 hora. Cuando falte menos de 1 hora, la pantalla hará un conteo regresivo en minutos y segundos. Cuando falte menos de 1 minuto, solo se mostrarán los segundos.
- Cuando se use durante el proceso de cocción, el temporizador aparecerá en la pantalla.

Para programar el temporizador para 5 minutos:

1. Presione **Timer ON/OFF** ([Figura 21](#)).



Figura 21: Ajuste la pantalla del temporizador

2. Introduzca **5** con la tecla numérica. Presione **START** y comenzará el conteo regresivo en la pantalla ([Figura 22](#)).



Figura 22: Temporizador programado para 5 minutos

Nota importante: Si no se presione la tecla **START**, el temporizador volverá a mostrar la hora después de 30 segundos.

3. Cuando el tiempo programado haya transcurrido, se mostrará **END** y **TIMER** en la pantalla y el control emitirá 3 pitidos cada 7 segundos hasta que presione **Timer ON/OFF** ([Figura 23](#)).



Figura 23: Pantalla de ajuste del temporizador mostrando una función de finalización

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

Agregar 1 minuto

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

Para agregar 2 minutos al temporizador:

- Presione **Add 1 Minute** dos veces.

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

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

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

1. Mantenga presionada la tecla **Timer ON/OFF** durante 6 segundos ([Figura 24](#)).



Figura 24: Indicación de Timer ON/OFF

2. Después de 6 segundos, **12 Hr OFF** o **StAY On** se mostrarán en la pantalla y el control emitirá un pitido ([Figura 25](#)). **12 Hr Off** indica que el control está ajustado para el modo 12 Hour Energy Saving y **Stay On** indica que el control está ajustado para cocción continua.

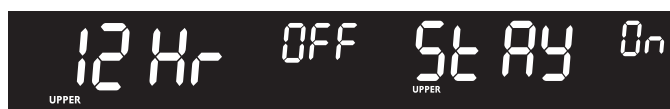


Figura 25: Ajuste de ahorro de energía de 12 horas (izquierda) y cocción continua (derecha)

3. Presione **Self Clean** para alternar entre las funciones **12 Hour OFF** o **Stay On** ([Figura 25](#)).
4. Presione **START** para aceptar la opción y la pantalla volverá a mostrar la hora ([Figura 26](#)). O presione **STOP** para rechazar el cambio.



Figura 26: La pantalla vuelve a mostrar la hora.

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

El control del horno está programado de fábrica para mostrar °F. El control puede cambiarse para mostrar °F o °C. Las teclas Broil y Self Clean controlan los modos °F o °C.

Importante: Los dos hornos se cambiarán simultáneamente.

Para cambiar la visualización a °F o °C:

1. Mantenga presionada la tecla **Broil** durante 6 segundos. Se emitirá un pitido, se verá **550** y aparecerá **BROIL** en la pantalla (Figura 27).



Figura 27: Pantalla mostrando ajuste de °F o °C.

2. Después de 6 segundos se escuchará un pitido y se verá en la pantalla **F** (o **C**) (Figura 28).



Figura 28: Pantalla que muestra Fahrenheit (izquierda) y Celsius (derecha)

3. Presione **Self Clean** para alternar entre los modos de mostrar la temperatura en °F y °C.
4. Presione **START** para aceptar la opción o **STOP** para rechazarla.

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 programar el modo silencioso o sonoro:

1. Mantenga presionado **Delay Start** durante 6 segundos (Figura 29).



Figura 29: Pantalla con los ajustes de silencio o audible

2. Después de 6 segundos, **bEEP On** aparecerá en la pantalla. Presione **Self Clean** para alternar entre **bEEP On** (pitido audible) o **bEEP OFF** (pitido silenciado) (Figura 30).



Figura 30: bEEP On (izquierda) y bEEP OFF (derecha)

3. Presione **START** para aceptar la opción o **STOP** para rechazarla.

Nota importante:

El control siempre emitirá un pitido al final de una operación y cuando se haya alcanzado una temperatura ajustada, incluso si el control está programado para funcionamiento silencioso.

Ajuste del bloqueo de los controles del horno

El recurso de bloqueo del horno traba automáticamente la puerta del horno e impide el encendido del horno. No desactiva el reloj, el temporizador ni las luces interiores del horno. Los hornos se pueden bloquear individualmente.

Para activar las funciones de bloqueo del horno:

1. Asegúrese de que la puerta del horno esté completamente cerrada. Presione **Upper Oven** o **Lower Oven**.
2. Mantenga presionada la tecla **OVEN LOCK** (bloqueo del horno) durante 3 segundos. Después de 3 segundos, **DOOR** y **LOCKED** se encenderán en forma intermitente y aparecerá **Loc** en la pantalla. Una vez que la puerta del horno esté trabada, los indicadores **DOOR** y **LOCKED** dejarán de encenderse intermitentemente y permanecerán en la pantalla. Espere 15 segundos para que la puerta del horno se trabe.

Para cancelar la función de bloqueo del horno:

1. Presione **Upper Oven** o **Lower Oven**.
2. Mantenga presionada la tecla **OVEN LOCK** durante 3 segundos. El mecanismo motorizado del seguro de la puerta comenzará a destrabar la puerta del horno automáticamente. No abra la puerta del horno. Espere aproximadamente 15 segundos para que la puerta se destrabe totalmente.
3. 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 ni cerrar la puerta del horno mientras el mensaje **Loc** se muestre en la pantalla.
- Si oprime una tecla de control mientras la función oven lockout está activa, el control puede emitir tres pitidos para indicar que esta acción del teclado no está disponible mientras el recurso oven lockout esté activado.
- Como puede ajustar el bloqueo del horno individualmente, puede usar el horno inferior cuando el recurso de bloqueo del horno superior está activado.

Controles del horno

Funcionamiento de las luces del horno

Las luces interiores del horno se encenderán automáticamente cuando se abra la puerta. La luz del horno no se puede utilizar durante un ciclo de autolimpieza. Presione **LIGHT** 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 pared 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.

Para cambiar la bombilla del interior del horno superior, vea “Sustitución de la luz halógena redonda del horno” en la [página 44](#). Para cambiar la bombilla del interior del horno inferior, vea “Sustitución de la luz halógena rectangular del horno” en la [página 44](#).

Nota importante:

Para obtener los mejores resultados de cocción, no deje la luz del horno durante la cocción.

Ajuste del precalentamiento

La función de precalentamiento lleva al horno hasta la temperatura programada para cocinar. Escuchará una señal sonora cuando el horno haya alcanzado la temperatura programada para recordarle que debe poner los alimentos dentro del horno. Cuando el horno haya finalizado el precalentamiento, la función de precalentamiento se comportará como la función hornear y continuará manteniendo la temperatura programada hasta que se la cancele. No está disponible con el horneado por convección. El precalentamiento puede ajustarse para cualquier temperatura del horno entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

Para programar el precalentamiento para una temperatura de 350 °F (177 °C):

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

1. Acomode las parrillas interiores del horno.
2. Presione **Lower Oven**.
3. Presione **Pre Heat**.
4. **350**, la temperatura predeterminada del horno se mostrará en la pantalla ([Figura 31](#)).



Figura 31: Ajuste del precalentamiento

5. Presione la tecla **START. BAKE** aparecerá en la pantalla. **PRE** y la temperatura real del horno se alternarán en la pantalla mientras el horno se calienta y alcanza 350 °F (177 °C). Además, el icono del horno aparecerá en la pantalla ([Figura 32](#)).



Figura 32: Se verá PRE en la pantalla.

Nota importante:

Una vez que el horno haya alcanzado la temperatura deseada, en este ejemplo 350 °F (177 °C), se escuchará un pitido indicando que es momento de colocar el alimento en el horno. La pantalla mostrará **350 °** y el horno continuará funcionando en modo de horneado ([Figura 33](#)).



Figura 33: Funcionamiento en modo horneado

6. Presione **STOP** cuando el horneado esté completo o para cancelar la función de precalentamiento.

Para cambiar el precalentamiento a 218 °C (425 °F) mientras el horno se está precalentando:

1. Durante el precalentamiento, presione **Pre Heat**.
2. Presione las teclas numéricas **4 2 5** ([Figura 34](#)).



Figura 34: Cambio de 177 °C (350 °F) a 218 °C (425 °F) durante el precalentamiento

3. Presione **START. PRE** se verá en la pantalla hasta que se haya alcanzado la temperatura deseada. En ese momento, en la pantalla se verá **218 °C (425 °F)**. Sonará un pitido largo una vez que la temperatura del horno alcance 425 °F.



Figura 35: Cambio de 177 °C (350 °F) a 218 °C (425 °F) durante el precalentamiento

4. Para cancelar el precalentamiento en cualquier momento, presione **STOP**.

Nota importante:

- No es necesario precalentar el horno cuando se rostizan carnes o se cocinan guisados.
- Para productos horneados baterías y base de masa tales como tortas, pasteles y panes, utilice las funciones de horneado o de horneado de convección estándar para obtener mejores resultados.

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.

Puede utilizar el horneado para ajustar la temperatura del horno entre 170 °F (77 °C) y 550 °F (288 °C).

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

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

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

1. Organice las parrillas del horno y coloque el alimento en el horno.
2. Presione **Upper Oven** o **Lower Oven**.
3. Presione **Bake**. En la pantalla se verá 177 °C (350 °C) (Figura 36).



Figura 36: Ajuste del horneado

4. Presione **START**. La temperatura real del horno aparecerá en la pantalla (Figura 37). Sonará un pitido una vez que la temperatura del horno alcance 177 ° (350 °F).



Figura 37: Mientras la función de horneado está activa se muestra la temperatura real del horno.

5. Para cancelar la función de horneado en cualquier momento, presione **STOP**.

Para cambiar la temperatura de horneado de 177 °C (350 °F) a 218 °C (425 °F):

1. Después de haber programado el horno para hornear a 177 °C (350 °F), presione **Bake**.
2. Presione **4 2 5**. En la pantalla se verá 425° (Figura 38).



Figura 38: En la pantalla se ve 425°

3. Presione **START**. Se mostrará la temperatura actual del horno y sonará un pitido cuando la temperatura del horno alcance los 218 °C (425 °F) .
4. Para cancelar la función de horneado en cualquier momento, presione **STOP**.

Nota importante:

Si el horno fue calentado recientemente y permanece caliente, es posible que el símbolo del quemador de horneado no se muestre de inmediato en la pantalla.

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

Tabla 3: Recomendaciones sobre la posición de las parrillas

Alimentos	Inferior	Superior
Galletas, muffins, pasteles, y tortas -		
Para hornear en 1 parrilla plana	2	2
Para hornear en 2 parrillas planas	1 y 3	N/D
Tortas congeladas, pastel de ángel, alimentos con levadura, panes, guisados, pequeños cortes de carne o aves	1 o 2	1 o 2
Pavo, carne asada o jamón	1	N/D
Pizza	1	1

Nota importante:

No ponga alimentos en el horno hasta que no haya finalizado el precalentamiento. Hornee permanecerá en forma continua hasta que el horno alcance la temperatura deseada.

Controles del horno

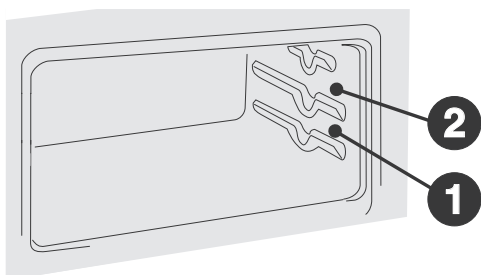


Figura 39: Posición de las parrillas en el horno superior

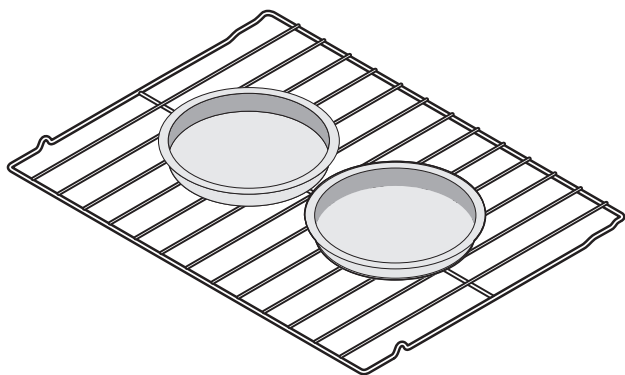


Figura 40: Separación de las bandejas para hornear en el horno superior

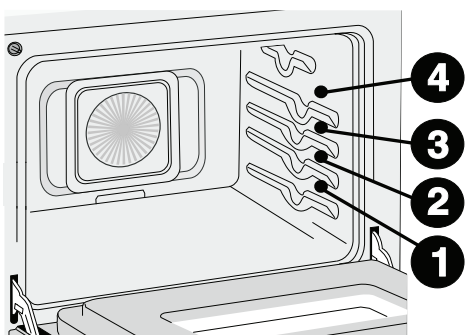


Figura 41: Posición de las parrillas en el horno inferior

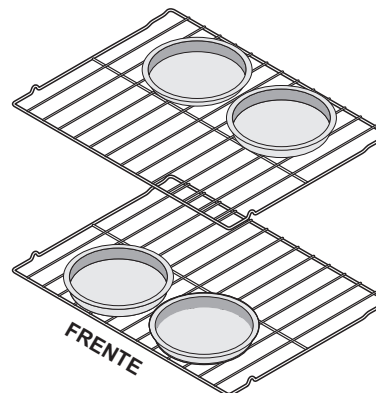


Figura 42: Horno inferior, separación de las bandejas para hornear en varias parrillas

Para obtener los mejores resultados:

- 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. Si usa una única bandeja en el horno superior, utilice la posición 2.
- Para obtener los mejores resultados cuando hornee tortas usando dos parrillas del horno, coloque las parrillas en las posiciones 1 y 3 (Figura 41) y posicione las bandejas para hornear como se muestra en Figura 42.
- Use las posiciones 1 y 3 al hornear galletas en varias bandejas para hornear en el horno inferior.
- Mantenga una distancia de al menos 5 cm (2 pulgadas) entre el utensilio para hornear y las paredes de la cavidad del horno para la circulación de aire adecuada (Figura 40).
- Las bandejas para hornear oscuras u opacas y de vidrio absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden demasiado oscuros o dorados. Para evitarlo, puede ser necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción. Se recomienda utilizar utensilios oscuros para hornear pasteles. Se recomienda utilizar utensilios brillantes para hornear tortas, galletas y muffins.
- No abra la puerta del horno con demasiada frecuencia. Abrir la puerta reducirá la temperatura en el horno.
- Para tortas, repostería y panes, use la función de horneado por convección para obtener mejores resultados al usar varias parrillas.
- Las tortas con varias capas tendrán mejores resultados utilizando la función de pasteles y panes.

Ajuste del tiempo de cocción

El tiempo de cocción se utiliza cuando una receta requiere una temperatura y un tiempo de cocción específicos. Permite que el horno se programe para cocinar durante un período determinado y se detenga automáticamente. El tiempo máximo de cocción es de 11 horas y 59 minutos. Esta función puede usarse para hornear, hornear por convección, rostizar por convección, y cocción lenta.

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

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

⚠ PRECAUCIÓN Use el temporizador automático cuando cocine carnes curadas o congeladas y la mayoría de las frutas y vegetales.

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta.
2. Organice las parrillas del horno y coloque el alimento en el horno.
3. Presione **Upper Oven** o **Lower Oven**.
4. Presione **Bake** (Figura 43).



Figura 43: Ajuste de horneado con tiempo de cocción

5. Presione **START**. La temperatura real del horno aparecerá en la pantalla (Figura 44).



Figura 44: Se muestra la temperatura real del horno

6. Presione **Cook Time** (Figura 45).



Figura 45: Se muestra Cook time

7. Introduzca **3 0** usando las teclas de números (Figura 46).



Figura 46: Introducción de 30 para tiempo de cocción

8. Presione **START** para aceptar. La pantalla vuelve a mostrar la hora (Figura 47).



Figura 47: La pantalla vuelve a mostrar la hora

Nota importante:

Una vez que se activa la función de hornear con tiempo definido, presione Cook Time para ver el tiempo de horneado restante. Después de que se inicia el horneado, se escuchará un pitido cuando la temperatura del horno alcance la temperatura definida.

9. Presione **STOP** cuando el horneado haya finalizado o en cualquier momento para cancelar el proceso.

Cuando el tiempo de cocción programado termine:

1. Se verá **End** en la pantalla y el horno se apagará automáticamente (Figura 48).



Figura 48: Se ve End en la pantalla

2. El control del horno emitirá tres pitidos cada 30 segundos a modo de recordatorio hasta que presione **STOP**.

Ajuste del inicio diferido

Horneado, tiempo de cocción e inicio diferido controlan la función de inicio diferido, que permite programar el inicio y la finalización diferidos de las funciones de cocción o limpieza. Antes de ajustar un inicio diferido, asegúrese de que el artefacto muestre la hora correcta.

Puede usar inicio diferido con horneado por convección, rostizado por convección, conversión a convección, horneado, cocción lenta, y autolimpieza. Inicio diferido o tiempo de cocción no funcionarán con la función de asado.

Nota importante:

- El encendido diferido se puede programar con el reloj en formato de 24 horas. Para definir el reloj para visualización de 24 horas, consulte “Ajuste del modo de visualización en 12 horas o 24 horas” en la página 17 para obtener más información.
- Si el reloj está ajustado para el modo de visualización normal de 12 horas, el ciclo de horneado con tiempo diferido u horneado por convección con tiempo diferido no puede programarse para comenzar con más de 12 horas de anticipación.

Para programar el horno para hornear con inicio diferido a las 5:30 y apagarse automáticamente después de 30 minutos, a 350 °F (177 °C):

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

- Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta.
- Organice las parrillas del horno y coloque el alimento en el horno.
- Presione **Upper Oven** o **Lower Oven**.
- Presione **Bake** (Figura 49).



Figura 49: Ajuste de horneado para inicio diferido

- Presione **START**. La temperatura real del horno aparecerá en la pantalla (Figura 50).



Figura 50: Se muestra la temperatura real del horno en la pantalla

- Presione **Cook Time** (Figura 51).



Figura 51: Pantalla para programar el tiempo de cocción

- Introduzca **3 0** usando el teclado numérico (Figura 52).



Figura 52: Introducción de 30 en la pantalla

- Presione **START** para aceptar. La pantalla vuelve a mostrar la hora (Figura 53).



Figura 53: La pantalla vuelve a mostrar la hora.

- Presione **Delay Start** (Figura 54).



Figura 54: Pantalla después de presionar Delay Start

- Introduzca **5 3 0** con el teclado numérico, la hora de inicio deseada (Figura 55).



Figura 55: La pantalla muestra 5 3 0

- Presione **START**. Se verá en la pantalla la hora actual (Figura 56).



Figura 56: Hora actual en la pantalla

12. Cuando se llegue a la hora de inicio deseada, el icono del horno aparecerá en la pantalla y el horno comenzará a hornear a la temperatura seleccionada previamente.
13. Presione **STOP** cuando el horneado haya finalizado o en cualquier momento para cancelar el inicio diferido.

Cuando el tiempo de horneado definido termine:

1. Se verá **End** en la pantalla, y el horno se apagará automáticamente (Figura 57).



Figura 57: Se ve End en la pantalla

2. El control del horno emitirá pitidos y **End** permanecerá en la pantalla hasta que se pulsa **STOP**.

Ajuste para asar

Use la función de asar para cocinar carnes que requieran exposición directa al calor radiante para obtener un dorado ideal. La función de asar está programada de fábrica para asar a 550 °F, pero se puede ajustar a cualquier temperatura entre 400 °F (205 °C) y 550 °F (288 °C). **Solo se puede usar la función asar en el horno superior.** Las sugerencias de los ajustes de asado en [Tabla 4](#) 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 la tabla, siga las instrucciones de su libro de recetas y observe el alimento con frecuencia.

⚠ ADVERTENCIA En caso de que se produzca fuego en el horno, cierre la puerta y apague el horno. Si el fuego continúa, use un extintor. No vierta agua ni harina en el fuego. La harina puede ser explosiva.

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use agarraderas o manoplas cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior y exterior del horno, las rejillas y la cubierta se calientan mucho, lo que puede causar quemaduras.

Nota importante:

- Siempre organice las parrillas del horno cuando el horno esté frío. **Asegúrese de cerrar la puerta del horno cuando utiliza la función de asar.**
- Para obtener los mejores resultados de asado, utilice una asadera de alta calidad con rejilla. Estas asaderas están diseñadas para drenar la grasa de los alimentos, lo que ayuda a reducir el humo y evitar salpicaduras. No use la asadera sin la rejilla. No cubra la rejilla de la asadera con papel de aluminio. La grasa expuesta puede prenderse fuego.
- Cuando ase, siempre tire de la parrilla del horno hacia afuera hasta que llegue a la posición de detención antes de dar vuelta o sacar los alimentos.

Tabla 4: Sugerencias de ajustes para asar^{1, 2}

Alimento	Posición de la parrilla en el horno superior	Ajuste	Tiempo de cocción en minutos		Internal Temp Setting	Preparación
			1º lado	2º lado		
Filete de res de 2,5 cm (1") de grosor	1º	550 °F / 288 °C	6:00	4:00	135 °F / 57 °C	Jugoso
Filete de res de 2,5 cm (1") de grosor	1º	550 °F / 288 °C	7:00	5:00	160 °F / 71 °C	Medio
Filete de res de 2,5 cm (1") de grosor	1º	550 °F / 288 °C	8:00	7:00	170 °F / 77 °C	Bien cocido
Chuletas de cerdo de 1,9 cm (3/4") de grosor	1º	550 °F / 288 °C	8:00	6:00	170 °F / 77 °C	Bien cocido
Pollo (con hueso)	2º	450 °F / 232°C	20:00	10:00	170 °F / 77 °C	Bien cocido
Pollo (deshuesado)	1º	450 °F / 232°C	8:00	6:00	170 °F / 77 °C	Bien cocido
Pescado	1º	500 °F / 260 °C	13:00	n/d	170 °F / 77 °C	Bien cocido
Camarones	2º	550 °F / 288 °C	5:00	n/d	170 °F / 77 °C	Bien cocido
Hamburguesa de 2,5 cm (1") de grosor	1º	550 °F / 288 °C	9:00	7:00	145 °F / 63 °C	Medio
Hamburguesa de 2,5 cm (1") de grosor	1º	550 °F / 288 °C	10:00	8:00	170 °F / 77 °C	Bien cocido

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

2. La ebullición es cocinar el calor directo y producirá un poco de humo. Si el humo es excesiva, coloque los alimentos más lejos del elemento. Siempre vigile los alimentos cuidadosamente para evitar que se queme.

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

1. Organice las parrillas del horno cuando estén frías. Para obtener resultados óptimos de dorado, precaliente el horno durante 2 minutos antes de agregar los alimentos.
2. Presione **Upper Oven**.
3. Presione **Broil**.
4. Presione **START**. Coloque los alimentos en el horno, y asegúrese de cerrar la puerta del horno cuando ase.
5. Ase un lado de los alimentos hasta que se doren; voltéelos y ase el otro lado hasta que lo desee.
6. Cuando termine de asar, presione **STOP**. Siempre tire de la parrilla hasta que llegue a la posición de detención antes de dar vuelta o sacar el alimento.
7. Para cancelar la función asado en cualquier momento, presione **STOP**.

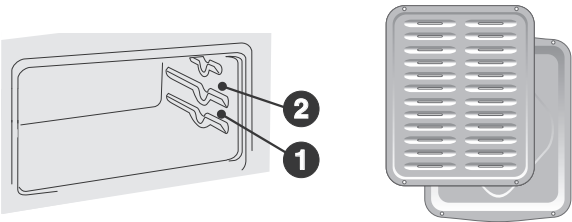


Figura 58: Posiciones de la parrilla del horno (izquierda) y la asadera con rejilla (derecha)

Si la estufa no incluye una asadera con rejilla, puede comprarla por separado. Llame a Sears al 1-800-4-MY-HOME (1-800-469-4663) y solicite un kit de asaderas 5304442087.

Ajuste de horneado por convección

Las funciones de convección utilizan un ventilador para hacer circular el calor de modo uniforme y continuo alrededor del horno (Figura 59). 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.

El horneado por convección solo está disponible en el horno inferior y puede ajustarse para cualquier temperatura entre 300 °F (148 °C) y 550 °F (288 °C).

Importante: La función de horneado por convección se utiliza mejor cuando las instrucciones de la receta se han elaborado especialmente para horneado por convección. Si las instrucciones de la receta son para hornear y usted desea utilizar el horneado por convección, siga las instrucciones de "Ajuste de conversión a convección" en la página 29. La conversión a convección ajustará automáticamente la temperatura del horno para que el horneado por convección proporcione los mejores resultados posibles.

Beneficios del horneado por convección:

- Rendimiento superior en varias parrillas del horno
- Los alimentos se hornean más uniformemente
- No se necesitan utensilios ni bandejas especiales.
- Los alimentos se pueden hornear hasta un 25 a 30% más rápido.

El horneado por convección puede programarse con las siguientes opciones:

- Conversión a convección
- Tiempo de cocción

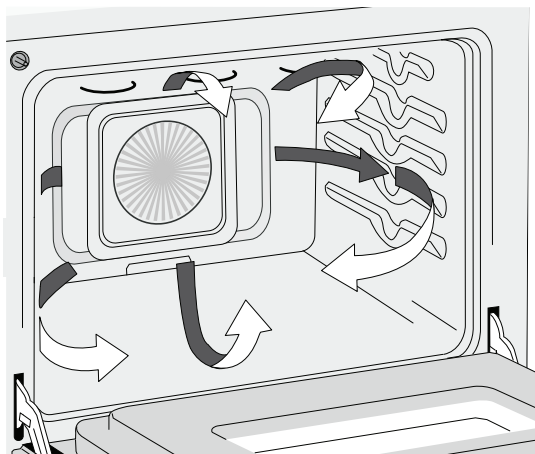


Figura 59: Circulación de aire en la función de convección

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

PRECAUCIÓN Siempre use agarraderas o manoplas cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior y exterior del horno, las parrillas del horno y la cubierta se calientan mucho, lo que puede causar quemaduras.

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

1. Organice las parrillas del horno y coloque el alimento en el horno.
2. Presione **Lower Oven**.
3. Presione **Conv Bake** (Figura 60).



Figura 60: Pantalla para ajustar el horneado por convección

4. Presione **START**. Se mostrará la temperatura real del horno.



Figura 61: Se muestra la temperatura real del horno

5. Sonará un pitido una vez que la temperatura del horno alcance 350 °F (177 °C). El ventilador de convección se pondrá en marcha cuándo horneado por convección
6. ha sido en el ciclo durante seis minutos (Figura 62).



Figura 62: Pantalla que muestra el encendido del ventilador de convección

7. Presione **STOP** para cancelar el horneado por convección en cualquier momento.

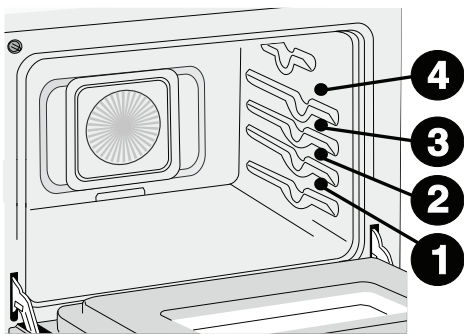


Figura 63: Posición de las parrillas en el horno inferior

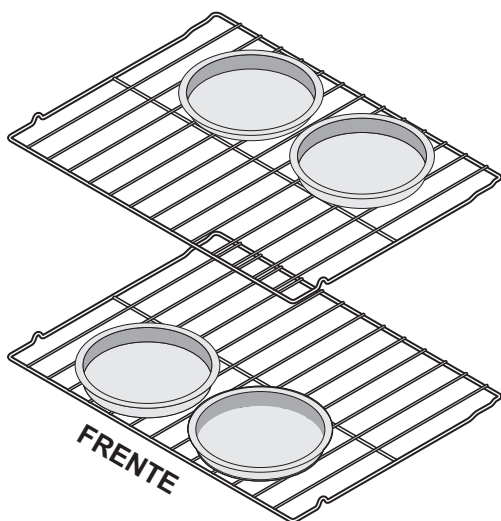


Figura 64: Horno inferior, separación de las bandejas para hornear en varias parrillas

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.
- Cuando hornee pasteles usando dos parrillas, coloque las bandejas para hornear en las posiciones 1 y 3 (Figura 63) y posicíonelas como se muestra en Figura 64.
- Mantenga una distancia libre de por lo menos 5 cm (2 pulgadas) entre las bandejas para hornear y las paredes laterales derecha y la izquierda del horno para permitir la circulación de aire apropiada.
- Las galletas y los bizcochos deben hornearse en bandejas sin bordes o con bordes muy bajos, para permitir que el aire caliente circule alrededor del alimento.
- Los utensilios para hornear oscuros u opacos absorben más calor que los utensilios brillantes, lo que puede hacer que los alimentos queden excesivamente tostados o dorados. Tal vez sea necesario reducir la temperatura del horno y el tiempo de horneado 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.
- 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.
- Reduzca la temperatura del horno 25 °F (14 °C) con respecto a la temperatura recomendada en la receta. Siga el resto de las instrucciones de la receta usando el tiempo mínimo de horneado recomendado.
- Para tortas, repostería y panes, use la función de horneado por convección para obtener mejores resultados al usar varias parrillas.
- Las tortas con varias capas tendrán mejores resultados utilizando la función de pasteles y panes.
- El ventilador de convección en una estufa a gas no girará hasta que hayan transcurrido seis minutos del ciclo de horneado por convección.

Ajuste de conversión a convección

Use la conversión a convección (solo en el horno inferior) para convertir automáticamente cualquier receta de horneado normal en una receta de horneado por convección. El control usa los valores de la receta normal y los ajusta a una temperatura menor para el horneado por convección. Si está bien programada, esta función muestra la temperatura real convertida (reducida) en la pantalla. La conversión a convección solo puede usarse con horneado por convección.

Beneficios de la conversión a convección:

- Rendimiento superior en varias parrillas del horno
- Algunos alimentos se hornean más rápido, lo que ahorra tiempo y energía.
- No se necesitan utensilios ni bandejas especiales.

Importante: Cuando usa conversión a convección, las reducciones del tiempo de horneado pueden variar dependiendo del ajuste de la temperatura del horno. La conversión a convección reduce las temperaturas originales en 25 °F (14 °C).

Nota importante:

- Cuando usa conversión a convección, las reducciones del tiempo de cocción pueden variar dependiendo del ajuste de la temperatura del horno.
- El ventilador de convección comenzará a girar una vez que se horneado por convección, asado por convección o conversión a convección han sido en el ciclo durante seis minutos.
- 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.

Para programar el horno para Conversión a convección con una temperatura de receta de 350 °F (177 °C):

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

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

1. Organice las parrillas del horno y coloque el alimento en el horno.
2. Presione **Lower Oven**.
3. Presione **Conv Bake** (Figura 65).



Figura 65: Pantalla para ajustar la conversión a convección

4. Presione **START**. Si desea un tiempo de cocción o un inicio diferido, introduzca los tiempos en este momento.

5. Presione **Conv Convert**. **CONV BAKE** y el ajuste de la temperatura del horno se mostrarán brevemente en la pantalla, en este ejemplo **325°**. La temperatura de horneado programada se convertirá en una temperatura más baja y comenzará el proceso de horneado. Sonará un pitido una vez que se alcance la temperatura ajustada para el horno (Figura 66).



Figura 66: CONV BAKE se mostrará en la pantalla

Nota importante:

Cuando se usa con un ajuste de tiempo de cocción o de inicio diferido, la función de conversión a convección mostrará **CF** para que se revise la comida cuando haya transcurrido 75% del tiempo de horneado (Figura 67). El tiempo mínimo de cocción al usar conversión a convección con Cook Time es 20 minutos.



Figura 67: En la pantalla se ve CF

Cuando el tiempo de horneado haya terminado por completo, el control mostrará **End** (Figura 68) y emitirá tres pitidos largos cada 30 segundos hasta que se presione **STOP**.



Figura 68: Se ve End en la pantalla

6. Para cancelar la conversión a convección en cualquier momento, presione **STOP**.

Nota importante:

Establecer Cook Time antes de presionar **Conv Convert** en el paso 5.

Ajuste de rostizado por convección

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

La función de rostizado por convección puede ajustarse para una temperatura del horno de entre 300 °F (148 °C) y 550 °F (288 °C).

Para programar el rostizado por convección con la temperatura predeterminada de 375 °F (191 °C):

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

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

1. Organice las parrillas del horno y coloque los alimentos en el horno.
2. Presione **Lower Oven**.
3. Presione **Conv Roast** (Figura 69).



Figura 69: Pantalla para ajustar el rostizado por convección

4. Introduzca las temperaturas de rostizado deseadas (3 7 5) usando el teclado numérico.
5. Presione **START**. Se mostrará la temperatura real del horno. El ventilador y el elemento de convección comenzarán a funcionar con un diferimiento de aproximadamente 6 minutos (Figura 70).



Figura 70: Se muestra la temperatura real del horno

6. Para cancelar el rostizado por convección en cualquier momento, presione **STOP**.

Nota importante:

- El ventilador de convección comenzará a girar una vez que se horneado por convección, asado por convección o conversión a convección han sido en el ciclo durante seis minutos.
- Si abre la puerta del horno cuando cualquier función de convección está activa, el ventilador de convección dejará de girar hasta que cierre la puerta del horno.

Instrucciones para la parrilla de rostizado (si está instalada)

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

1. Coloque la parrilla del horno en la posición más baja o en la posición siguiente.
2. Coloque la rejilla dentro de la asadera. Asegúrese de que la rejilla esté asentada con firmeza en la asadera. No use la asadera sin la rejilla interna. No cubra la rejilla de la asadera con papel de aluminio.
3. A continuación, coloque la parrilla para rostizar sobre la rejilla. Asegúrese de que la parrilla de rostizar esté asentada con firmeza sobre la rejilla dentro de la asadera. La parrilla para rostizar permite que el aire caliente circule por debajo de la comida para lograr una cocción pareja y ayudar a aumentar el dorado en la parte inferior.
4. Coloque la carne (el lado de la grasa hacia arriba) en la rejilla (Figura 71). Coloque la comida preparada en la parrilla del horno y deslice hacia el interior.

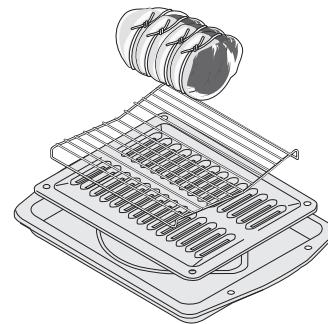


Figura 71: Colocación de la rejilla para carne

Tabla 5: Recomendaciones de temperatura y tiempo de rostizado por convección

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

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

Consejos para rostizar por convección:

- Para la mayoría de las carnes y aves, no es necesario precalentar el horno para rostizar por convección.
- Acomode las parrillas del horno de modo que la comida quede en el centro del horno.
- Como el rostizado por convección cocina más rápido, puede reducir los tiempos de cocción aproximadamente 25% con respecto al tiempo recomendado en su receta (verifique la comida en ese momento). De ser necesario, aumente el tiempo de cocción hasta obtener la cocción deseada.
- No cubra los alimentos durante el rostizado a seco, ya que esto evita que la carne se dore adecuadamente.
- Asegúrese de seguir cuidadosamente las recomendaciones de tiempo y temperatura de su receta o consulte las recomendaciones de rostizado por convección en [Tabla 5](#).
- Use la asadera y la rejilla, además de la parrilla de rostizado ([Figura 71](#)) (en algunos modelos). La asadera retendrá los derrames de grasa y la rejilla ayudará a evitar las salpicaduras. La parrilla para rostizar sujetará la carne.
- No use la asadera sin la rejilla ni cubra la rejilla con papel de aluminio.
- Siempre tire de la rejilla hasta que llegue a la posición de detención antes de dar vuelta o sacar el alimento.
- No se recomienda rostizar pollo en una parrilla para rostizar. En lugar de ello, use una asadera profunda en posición de la parrilla 1.

Ajuste de cocción lenta

La función de cocción lenta 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.

Se encuentran disponibles dos ajustes de cocción lenta: alto (**Hi**) y bajo (**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.

Consejos para obtener los mejores resultados al usar la función de cocción lenta:

- Descongele completamente todos los alimentos congelados antes de cocinarlos.
- Acomode la parrilla de modo que la comida quede en el centro del horno. Coloque las parrillas de modo tal que permitan organizar utensilios para hornear de diversos tamaños al cocinar varios alimentos.
- No abra frecuentemente la puerta del horno y no la deje abierta mientras verifica el alimento. Si el calor del horno se fuga 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 tiempos de cocción variarán según el peso, el contenido de grasa, si la carne tiene hueso y la forma del rostizado.
- 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.
- Use la temperatura recomendada en la receta y un termómetro para alimentos para determinar cuándo la comida está cocida.

Nota importante:

- La cocción lenta puede usarse con los ajustes adicionales de tiempo de cocción e inicio diferido.
- El tiempo máximo de cocción para la función de cocción lenta es de 11 horas y 59 minutos a menos que se haya cambiado el control al modo de horneado continuo.

Para programar la cocción lenta:

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

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

1. Coloque el utensilio en el horno y cierre la puerta.
2. Presione **Upper Oven** o **Lower Oven**.
3. Presione **Slow Cook**. **SLO** y **HI** aparecerán en la pantalla indicando que el ajuste de temperatura predeterminado es alta (Figura 72).



Figura 72: SLO y HI se muestran en la pantalla

4. Si se necesita un ajuste de temperatura baja, presione **Slow Cook** nuevamente. Se verá Lo en la pantalla (Figura 73).



Figura 73: Se ve Lo en la pantalla

5. Presione **START** para activar la cocción lenta (Figura 74).



Figura 74: Cocción lenta activada

6. Para cancelar la cocción lenta en cualquier momento, presione **STOP**.

Calentar y mantener

La función calentar y mantener solo se debe utilizar con alimentos que ya se encuentren calientes. Esta función mantendrá los alimentos horneados calientes y listos para servir hasta 3 horas después de que la cocción haya terminado. Después de 3 horas, la función se apaga automáticamente. La función calentar y mantener mantendrá el horno a una temperatura de 170 °F (77 °C). La función calentar y mantener puede usarse sin ninguna otra operación de cocción o después de finalizado el horneado, el horneado por convección, el rostizado por convección y la cocción lenta.

Esta función puede utilizarse con el inicio diferido si desea que calentar y mantener se encienda automáticamente después de la cocción termine. La función de inicio diferido requiere que programe un tiempo de inicio y la cantidad de tiempo de cocción. Con esta información, el control puede calcular el tiempo en cual la cocción finalizará y puede entonces iniciar la función de calentar y mantener automáticamente.

Para programar la función calentar y mantener:

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

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

1. De ser necesario, organice las parrillas del horno y coloque el alimento ya cocido en el horno.
2. Presione Upper Oven o Lower Oven.
3. Presione **Warm & Hold**. **Hld** aparecerá en la pantalla (Figura 75). Si no se presionan teclas adicionales durante los 25 segundos siguientes, la función de calentar y mantener caliente quedará anulada.



Figura 75: Se ve Hld en la pantalla

4. Presione **START**. **Hld** permanecerá encendido y el icono del horno aparecerá en la pantalla (Figura 76). La función calentar y mantener se encenderá y se apagará automáticamente después de 3 horas, a menos que se cancele.



Figura 76: Se muestra el ícono del horno

5. Para apagar la función calentar y mantener en cualquier momento, presione **STOP**.

Para ajustar calentar y mantener para que se encienda automáticamente:

1. Organice las parrillas del horno y coloque el alimento en el horno. Ajuste el horno adecuadamente para el tiempo de cocción o el inicio diferido.
2. Presione **Warm & Hold**. **Hld** aparecerá en la pantalla (Figura 77). Si no se presionan teclas adicionales durante los 25 segundos siguientes, la función de calentar y mantener quedará anulada.



Figura 77: Se ve Hld en la pantalla

3. Presione **START** (Figura 78). La temperatura programada aparecerá en la pantalla.



Figura 78: La temperatura programada aparece en la pantalla.

4. Cuando el tiempo de horneado finalice, la función de calentar y mantener se encenderá automáticamente (Figura 79). La función de calentar y mantener se apagará automáticamente después de 3 horas.



Figura 79: Mantener caliente se enciende automáticamente

5. Presione **STOP** en cualquier momento para detener todas las operaciones de horneado.

Nota importante:

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

Pasteles y panes

Las funciones pasteles y panes están diseñadas para ofrecer un rendimiento óptimo para hornear pasteles o panes. Estas funciones son excelentes para hornear pasteles, brownies, pasteles (frescos o congelados), natillas horneadas, pasteles de queso, pan, bollos, galletas, magdalenas y pan de maíz.

La función pasteles ofrece un precalentamiento con un ciclo suave de calor, lo que le otorga a los pasteles más volumen y permite que los alimentos delicados se cocinen más uniformemente.

La función panes agrega una característica de precalentamiento especial al ciclo de horneado que calienta a fondo el horno de arriba a abajo para ofrecer alimentos dorados más uniformemente.

Para ajustar la función pasteles o panes con una temperatura predeterminada de 350 °F (177 °C):

⚠ PRECAUCIÓN Siempre use agarraderas o manoplas cuando utilice el horno. Al usar el horno, el interior y exterior del horno, las parrillas del horno y la cubierta se calientan mucho, lo que puede 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. Presione Upper Oven o Lower Oven.
3. Para pasteles, presione **Cakes Breads** hasta que **CAKES** (pasteles) aparezca en la pantalla de control del horno (Figura 80).

Para panes, presione **Cakes Breads** hasta que **BREADS** (panes) aparezca en la pantalla de control del horno (Figura 81).



Figura 80: Se ve CAKES en la pantalla



Figura 81: Se ve BREADS en la pantalla

4. Presione **START**.
5. Presione **STOP** para cancelar pasteles y panes en cualquier momento.

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. Para evitar esto, puede ser necesario reducir la temperatura del horno o el tiempo de cocción.
- 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 con varias capas tendrán mejores resultados utilizando la función de pasteles y panes.

Importante:

Use las mismas recomendaciones de organización de bandejas y posiciones de parrilla que las utilizadas para horneado por convección. Para hornear pasteles y panes en varias parrillas, hay el ajuste recomendado.

"Recipe Recall" (memoria de recetas)

Utilice la función "Recipe Recall" (memoria de recetas) para almacenar y volver a utilizar sus ajustes de horneado favoritos. Esta función guarda y activa ajustes de recetas diferentes. "Bake" (hornear), "Conv Bake" (horneado por convección), "Conv Roast" (asado por convección) y "Recipe Recall" (memoria de recetas) pueden programarse para cualquier temperatura de horneado entre 170°F (77°C) y 550°F (288°C).

Para guardar una receta de horneado. La receta de este ejemplo es para un horneado a 325°F con un tiempo de cocción de 45 minutos:

1. Oprima **"Bake"** (hornear).
2. Oprima **3 2 5** con las teclas numéricas para programar la temperatura del horno.
3. Oprima **START**.
4. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción).
5. Oprima **4 5** con las teclas numéricas para programar el tiempo de cocción.
6. Mantenga oprimida la tecla **START** char una señal sonora (aprox. 3 segundos). La señal sonora indica que esta receta ha sido guardada en la memoria.
7. Oprima **STOP**.

Nota importante: El horno comenzará a calentar automáticamente usando la receta guardada a menos que oprima la tecla **STOP**.

Para utilizar la receta almacenada en el ejemplo anterior. La receta es para hornear a 325 °F (162 °C) durante 45 minutos:

1. Coloque el utensilio en el horno y cierre la puerta.
2. Oprima la tecla **"Bake"** (hornear). (Si guardó la receta usando otra función de cocción, presione la tecla correspondiente.).
3. Oprima **START**. El horno comenzará a cocinar con la receta almacenada. Si se programó un tiempo de cocción, esta función también lo recordará.

Para anular el uso de la memoria de recetas en cualquier momento, oprima **STOP**.

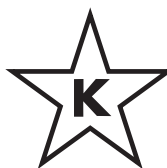
Para borrar una receta guardada en memoria:

1. Oprima la función donde se guardó la receta.
2. Oprima **START**.
3. Oprima **"Cook Time"** (tiempo de cocción), escriba **0 (cero)** y mantenga oprimida la **tecla de inicio** durante 3 segundos hasta que escuche la señal sonora.

Nota importante:

- Esta función no funciona con la opción **"Delay Start"** (encendido diferido).
- Si la receta utilizada incluye tiempo de cocción, el horno se apagará automáticamente una vez que el tiempo de cocción haya transcurrido.

Ajuste del modo Sabbath (para su uso en Sabbath y días festivos de la comunidad judía)



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

Este electrodoméstico proporciona una configuración especial para su uso para cumplir

con los preceptos del Sabbath y los días festivos de la comunidad judía. El modo Sabbath desactiva todos los cambios mediante sonidos o visuales en la pantalla del control del horno. Hornear es la única función de cocción disponible en el modo Sabbath. Los controles del horno están bloqueados durante el modo Sabbath.

Primero debe programar la función hornear y la(s) temperatura(s) requerida(s) para el horno, además de las opciones tiempo de cocción e inicio diferido (si fuera necesario). Cualquier ajuste realizado antes de programar el modo Sabbath se mostrará en la pantalla. La opción tiempo de cocción, cuando se programa antes de iniciar el modo Sabbath, emite una señal sonora al final del tiempo de cocción.

El modo Sabbath anula el 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 Sabbath 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 del horno que se realice con el modo Sabbath activado se confirme presionando dos veces la tecla **START**. 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 fuera del rango permitido, el horno se ajustará a la temperatura disponible que más se le acerque. Intente programar la temperatura del horno nuevamente.

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

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

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

1. Asegúrese de que el reloj indique la hora correcta del día.

Controles del horno

- Organice las parrillas del horno, coloque los utensilios en el horno y cierre la puerta.
- Presione **Upper Oven** o **Lower Oven**.
- Presione **Bake** (Figura 82).



Figura 82: Se ve Bake en la pantalla

- Presione **START**. La temperatura real del horno aparecerá en la pantalla (Figura 83).



Figura 83: Se muestra la temperatura real del horno en la pantalla

- Si no se necesitan las funciones de tiempo de cocción o inicio diferido, salte este paso y continúe con el Paso 7. Si desea utilizar las funciones tiempo de cocción o inicio diferido, introduzca los tiempos en este momento. Consulte la ["Ajuste del tiempo de cocción"](#) en la página 23 y ["Ajuste del inicio diferido"](#) en la página 24 para obtener instrucciones detalladas. Recuerde que el horno se apagará después del tiempo de cocción o el inicio diferido y, por lo tanto, solo podrá usarse una vez durante el Sabbath y otras fiestas judías. El tiempo máximo de inicio diferido es de 11 horas y 59 minutos.
- El horno se encenderá y comenzará a calentar. Si desea ajustar ambos hornos en el Sabbath, deberá hacerlo en este momento. Si solo desea ajustar un horno, vaya al Paso 8.
- 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 84).



Figura 84: Se ve SAb en la pantalla

Para apagar el horno y mantener el modo Sabbath activo:

- Presione **STOP**.

Para apagar el modo Sabbath:

Mantenga presionadas simultáneamente las teclas **Cook Time** y **Delay Start** durante por lo menos 3 segundos para apagar el modo Sabbath. Esto también apaga el horno. El control emitirá una señal sonora de aceptación y **SAb** desaparecerá de la pantalla. La función Sabbath ya no estará programada.

Nota importante:

- No intente activar ninguna otra función que no sea hornear mientras el modo Sabbath esté activo. Las siguientes teclas funcionarán correctamente cuando el modo Sabbath esté activo: teclas numéricas del 0 al 9, Bake, Upper Oven, Lower Oven, START y STOP. NO SE DEBE USAR NINGUNA otra tecla una vez que la función Sabbath esté activa.
- Se puede cambiar la temperatura del horno una vez que haya comenzado a hornear. Seleccione el horno presionando **Upper Oven** o **Lower Oven**. Presione la tecla **Bake**, utilice el teclado numérico para ingresar el cambio de la temperatura del horno (170 °F a 550 °F) y presione **START** dos veces (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.
- 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 la página 17.

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

Si ocurre una falla eléctrica o una 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 falla del modo Sabbath. La comida podrá retirarse del horno de forma segura mientras continúe en la función Sabbath. Sin embargo, el horno no podrá encenderse nuevamente hasta que finalice el Sabbath o los días festivos de la comunidad judía. Después de que termine el Sabbath, desactive el modo Sabbath. Mantenga presionadas simultáneamente las teclas **Cook Time** and **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.

Restablecimiento de los ajustes predeterminados de fábrica

Su electrodoméstico sale de la fábrica con ajustes predeterminados (por defecto) para el control del horno. Las siguientes opciones 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)
- Ajuste de la luz decorativa

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

⚠ PRECAUCIÓN Si decide restaurar todas las opciones usando este método, todos los ajustes del usuario se restaurarán a la configuración de fábrica. 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 6 segundos).

Nota importante:

Tres pitidos rápidos sonarán. Este no es el sonido que busca. Continúe presionando hasta que suene el tono de aceptación.

2. Presione **START**. El control volvió a la configuración predeterminada de fábrica.

Ajuste de las temperaturas del horno (UPO)

Su electrodoméstico se ha calibrado y se 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.

Para ajustar la temperatura del horno:

1. Presione Upper Oven o Lower Oven.
2. Mantenga presionada la tecla **Bake** durante aproximadamente 6 segundos. La temperatura inicial de fábrica de **0 (cero)** debe aparecer en la pantalla junto con **UPPER** o **LOWER**, indicando en qué horno se ajustará la temperatura (Figura 85).



Figura 85: Se ve UPO en la pantalla

3. Para aumentar la temperatura, use el teclado numérico para introducir el cambio deseado. Para fines de ejemplo, introduzca 30 °F, o sea **3 0** (Figura 86). La temperatura puede aumentar hasta 35 °F (19 °C).



Figura 86: Aumento de temperatura de 35 °F

4. Para reducir la temperatura, use el teclado numérico para introducir el cambio deseado. Para fines de ejemplo, introduzca -30 °F, o sea **3 0** (Figura 87). Presione **Self Clean**. La temperatura puede reducirse hasta -35 °F (-19 °C).



Figura 87: Reducción de temperatura de 35 °F

5. Presione **START** para aceptar el cambio. Presione **STOP** para rechazar el cambio, si fuera necesario.

Nota importante:

- Cada cavidad del horno puede ajustarse con su propio ajuste UPO exclusivo.
- Los ajustes de temperatura del horno no afectarán las temperaturas de las funciones asar ni autolimpieza.
- Si la temperatura muestra un ajuste de -20 °F y requiere cambiarlo a +20 °F, puede cambiar entre (-) y (+) en la pantalla oprimiendo la tecla **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 a 40 °F con respecto a la temperatura real.

Autolimpieza

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

Importante: No se puede programar ambos hornos para realizar la autolimpieza al mismo tiempo.

Antes de comenzar la autolimpieza:

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

⚠ PRECAUCIÓN No revista las paredes, las parrillas, la parte inferior ni cualquier otra parte del horno con papel de aluminio. Esto interferirá con la distribución de calor, producirá resultados deficientes 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 apertura de la puerta mientras se realiza la autolimpieza. Esto puede dañar el sistema de traba automática de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta del horno después del ciclo de autolimpieza. El horno puede estar aún muy caliente y causar quemaduras. Para evitar posibles quemaduras, hágase a un lado del horno cuando abra la puerta para permitir que el aire o vapor caliente escape.

Nota importante:

- Si tiene pensado usar el horno directamente después de un ciclo de autolimpieza, recuerde esperar a que el horno se enfríe y que la puerta del horno se destrabe. Esto normalmente demora cerca de una hora. Por eso, un ciclo de autolimpieza de tres horas demorará aproximadamente cuatro horas para completarse.
- Espere a que el horno se enfríe antes de limpiar.
- Use guantes de caucho cuando limpie las partes exteriores del horno manualmente.
- 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.
- Retire todos los elementos del horno y anafe, incluyendo los utensilios, las asaderas y cualquier resto de papel de aluminio. El papel de aluminio no soporta las altas temperaturas de la autolimpieza y se derretirá.
- No use agentes de limpieza para hornos o capas protectoras en las piezas del interior del horno o alrededor de estas.

- Limpie la suciedad pegada al marco del horno, al revestimiento exterior de la junta de la puerta del horno y al área pequeña en la parte delantera central de la parte inferior del horno (Figura 88). 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 88). 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 utilice ningún material de limpieza en la junta de la puerta del horno. Esto podría dañar la junta de la puerta.
- Limpie cualquier acumulación excesiva producto de los derrames. Limpie cualquier derrame en el fondo del horno antes de iniciar el ciclo de autolimpieza. Para limpiar, use agua caliente con detergente y un paño. Los derrames grandes pueden causar humo denso o un incendio cuando se exponen a altas temperaturas. No deje que queden en la superficie del horno derrames con alto contenido de azúcar o ácido (tales como leche, tomates, chucrut, jugo de frutas o rellenos de tartas), pues pueden dejar una mancha opaca incluso después de la limpieza.

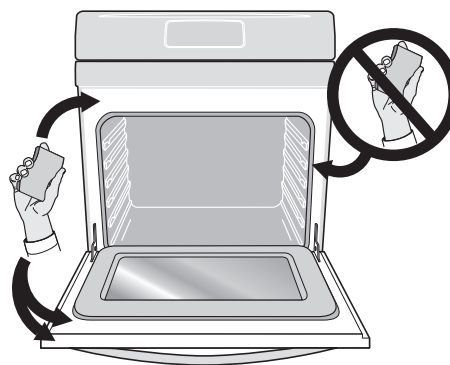


Figura 88: Partes de la puerta del horno que deben y no deben limpiarse (junta)

Para iniciar un ciclo de autolimpieza de inmediato o para programar un tiempo de inicio de 4:30 y que se apague automáticamente (el ejemplo ofrecido es un ciclo de autolimpieza predeterminado de 3 horas):

1. Asegúrese de que el horno esté limpio, que no haya parrillas en el interior del horno, que el reloj esté ajustado en la hora correcta y que la puerta del horno esté totalmente cerrada.
2. Presione **Upper Oven** o **Lower Oven**.
3. Presione **Self Clean**. **CLEAN** se encenderá intermitentemente y **3:00** aparecerá en la pantalla (Figura 89). El horno se limpiará automáticamente durante 3 horas. Si se desea un tiempo de limpieza de 2 o 4 horas, pulse 2 0 0 durante 2 horas o pulse 4 0 0 para un tiempo de limpieza de 4 horas. Ajuste el tiempo de limpieza basándose en la cantidad de suelo. 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.



Figura 89: 3:00 se muestra en la pantalla.

4. Presione **START. DOOR** y **LOCKED** se encenderá intermitentemente. El ícono **CLEAN** y las letras **CLn** permanecerán en la pantalla.
5. Tan pronto como se active la función de autolimpieza, un mecanismo motorizado de cierre trabará la puerta automáticamente. Una vez que la puerta del horno está trabada, **DOOR** y **LOCKED** dejará de iluminarse en forma intermitente y permanecerá encendida. Además, el ícono del horno se verá en la pantalla. Espere 15 segundos para que la puerta del horno se trabé.

Importante: Se desea utilizar el ciclo de autolimpieza diferida opcional, continúe y finalice estos pasos. Pero si la autolimpieza comenzó de inmediato, salte los pasos restantes y continúe con la sección **Cuando la autolimpieza haya terminado** de estas instrucciones.

6. Presione **Delay Start** (Figura 90).



Figura 90: Pantalla para usar inicio diferido con autolimpieza

7. Ingrese la hora de inicio deseada, con **4 3 0** (Figura 91).



Figura 91: Introducción del tiempo de inicio diferido

8. Presione **START**. Se mostrará **CLEAN, DELAY, LOCKED** y **DOOR** (Figura 92).



Figura 92: Se ve CLEAN, DELAY, LOCKED y DOOR en la pantalla

9. El control comenzará la autolimpieza a la hora programada, por el período antes seleccionado. En ese momento, **DELAY** desaparecerá.

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. El interior del horno puede parecer haberse enfriado después de que se haya apagado. El horno puede estar caliente y causar quemaduras si se toca antes de que se haya enfriado.

⚠ PRECAUCIÓN No fuerce la puerta del horno autolimpieza está activo. Esto puede dañar el sistema de cierre automático de la puerta. Tenga cuidado cuando abra la puerta después del ciclo de autolimpieza es completa. El horno todavía puede estar muy caliente.

1. Hot se mostrará en la pantalla. En la pantalla se mostrará la hora y los íconos **DOOR, LOCKED, y CLEAN**.
2. Podrá abrir la puerta del horno una vez que se haya enfriado el horno durante aproximadamente 1 hora y el ícono **DOOR** y **LOCKED** ya no se muestre en la pantalla.
3. Cuando el interior del horno se haya enfriado completamente, limpie cualquier residuo de polvo o ceniza con un paño o una 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 ciclo inicial de autolimpieza.
- Cuando el ciclo de limpieza termine, la puerta del horno permanecerá trabada 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 de autolimpieza no funcionará cuando el bloqueo del horno esté activo.

Controles del horno

Si debe anular el ciclo de autolimpieza cuando está activo:

1. Presione **STOP**.
2. Podrá abrir la puerta del horno solamente después de que se haya enfriado el horno durante aproximadamente 1 hora y **DOOR** y **LOCKED** ya no se muestre en la pantalla.
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

Tabla 6: Recomendaciones de limpieza

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. Para suciedad más difícil y grasa acumulada, aplique detergente líquido directamente en la suciedad. Déjelo sobre la suciedad durante 30 a 60 minutos. Enjuague con un paño húmedo y seque. No use agentes de limpieza abrasivos en ninguno de estos materiales, pues pueden rayar la superficie. Para sacar las perillas de control, gírelas hasta la posición OFF. Sosténgalas firmemente y tire de ellas de forma recta hacia fuera del eje. Para volver a colocar las perillas después de la limpieza, alinee los lados planos de la perilla y del eje, luego inserte la perilla en su lugar.
Panel de control Membrana del teclado de control Molduras decorativas (algunos modelos)	Antes de limpiar el panel de control, apague todos los controles, active la traba del horno (algunos modelos) y, de ser necesario, retire las perillas del panel. 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. Cuando enjuague, utilice un paño o una esponja y agua limpia y asegúrese de escurrir el exceso de agua del paño o la esponja antes de limpiar el panel de control.
Piezas esmaltadas en 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	Para el interior del horno, limpie 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 conocer precauciones importantes con respecto a la limpieza, lea todas las instrucciones en la sección “Autolimpieza” del capítulo Controles del horno, en la página 38 .
Horno parrillas revestidas con porcelana:	Algunos hornos se comercializan con parrillas lubricadas para horno revestidas con porcelana, que pueden permanecer en el horno durante el ciclo de autolimpieza. No limpie esta lubricación de aceite de las parrillas. Es importante que los lados de las parrillas del horno siempre tengan una ligera capa de aceite. Para mantener un deslizamiento perfecto, aplique periódicamente una fina capa de aceite inocuo para los alimentos (mineral o vegetal) a los lados de las parrillas.
Puerta del horno	Use agua y jabón para limpiar bien la parte superior, delantera y los costados de la puerta del horno. Enjuague bien. Puede usar limpiavidrios en el exterior de la puerta del horno. No sumerja la puerta en agua. No rocíe ni permita que el agua o el limpiavidrios entre en los respiraderos de la puerta. No limpie la junta de la puerta del horno. En los modelos con autolimpieza, la junta de la puerta del horno es de un material tejido esencial para un buen sellado. Tenga cuidado de no frotar, dañar ni extraer esta junta.
Superficie superior Quemadores superiores Rejillas de los quemadores	No use limpiahornos en aerosol sobre la cubierta. Vea las “Limpieza de la cubierta y los quemadores superiores” instrucciones en la página 42 .
Acero inoxidable (algunos modelos)	Use solo limpiadores y cremas para pulir fabricadas especialmente para limpiar acero inoxidable. Frote siempre en la dirección del grano del metal para evitar causar daños. No use limpiadores con altas concentraciones de cloruros o cloro. No use limpiadores ásperos. Pula con un paño que no deje pelusa. Siempre asegúrese de limpiar bien el exceso de limpiador o de crema para pulir de las superficies pues pueden dejar manchas azuladas con el calor las cuales no pueden ser removidas. Limpie las manchas más difíciles con agua caliente jabonosa y un paño o esponja. Enjuague bien con agua limpia y seque con un paño.

Cuidado y limpieza generales

La parte superior de la estufa está diseñada para facilitar la limpieza. Como los quemadores de gas están sellados, la limpieza es fácil cuando las salpicaduras se limpian de inmediato. Es esencial una limpieza adecuada y uniforme para el mantenimiento de la cubierta superior con esmaltado de porcelana. Si las salpicaduras de alimentos y de grasa no se quitan, pueden quemarse en la superficie superior de la estufa y provocar decoloración permanente.

⚠ ADVERTENCIA No use limpiadores en la cubierta superior mientras está caliente. Los vapores que se desprenden pueden ser peligrosos para la salud y pueden dañar químicamente la superficie.

⚠ PRECAUCIÓN Antes de limpiar manualmente cualquier pieza de la estufa, asegúrese de que todos los controles estén apagados y de que la estufa esté fría. La estufa puede estar caliente y causar quemaduras.

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

⚠ PRECAUCIÓN No use limpiadores en aerosol para limpiar la cubierta.

Papel de aluminio y utensilios de aluminio

⚠ ADVERTENCIA Nunca cubra ninguna ranura, agujero o pasaje del piso del horno ni cubra una parrilla completa con materiales como papel de aluminio. Esto podría bloquear el flujo de aire en el horno y podría causar envenenamiento por monóxido de carbono. 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 esos revestimientos puede dar como resultado el riesgo de choque eléctrico o de incendio.

- Papel de aluminio: el uso del papel de aluminio sobre una cubierta caliente podría dañar la cubierta. No use utensilios de aluminio delgado ni permita que papel de aluminio toque la superficie de los quemadores bajo ninguna circunstancia.
- Utensilios de aluminio: el punto de fusión del aluminio es mucho más bajo que el de otros metales. Se debe tener cuidado cuando se usen utensilios de aluminio sobre la cubierta. Si se deja una olla de aluminio sin líquido calentándose en un quemador, el utensilio podría dañarse o destruirse.



Figura 93: No use limpiadores comerciales

Limpieza de la cubierta y los quemadores superiores

⚠ PRECAUCIÓN Para evitar posibles quemaduras, no siga ninguna de las instrucciones de limpieza anteriores de la superficie superior sin que todos los quemadores estén apagados y se hayan enfriado totalmente.

⚠ PRECAUCIÓN Las adiciones, cambios o conversiones necesarios para que esta estufa cumpla satisfactoriamente con sus requisitos de funcionamiento deben ser realizados por una agencia de servicio autorizada.

⚠ PRECAUCIÓN Para evitar posibles quemaduras, no trate de utilizar los quemadores sin sus tapas correspondientes.

Limpie la cubierta con frecuencia. Límpiela usando un paño húmedo limpio y séquela para evitar rayones.

Mantener limpios los orificios de encaje de las cabezas de los quemadores y las ranuras de los quemadores evita el mal encendido del quemador y las llamas desparejas.

Nota importante:

Su estufa se envía con las cabezas y las tapas de los quemadores en las posiciones correctas. Antes de usar su estufa a gas, asegúrese de seguir las instrucciones de instalación y quite la cinta de embalaje del área de la superficie superior.

Limpieza de la cavidad y las áreas del contorno de la superficie superior

En caso de salpicaduras en la cavidad o las áreas del contorno, límpielas con un paño absorbente. Enjuague con un paño húmedo limpio y seque.

Limpieza de las rejillas de los quemadores superiores

- Solo realice la limpieza cuando las rejillas estén totalmente frías.
- Use una esponja plástica no abrasiva y un limpiador abrasivo suave o límpielas en el lavavajillas.
- Los derrames de alimentos ácidos pueden afectar el acabado. Limpie estos derrames tan pronto se hayan enfriado las rejillas.
- Seque bien las rejillas inmediatamente después de la limpieza.

Limpieza de las tapas de los quemadores

- Retire las tapas de las cabezas de los quemadores después de que se haya enfriado.
- Limpie las manchas difíciles con una esponja plástica y un paño absorbente.
- Seque bien las tapas tan pronto las haya limpiado, incluyendo el fondo y el interior.
- No use limpiadores abrasivos. Esos limpiadores pueden rayar la superficie de porcelana.
- No limpie las tapas de los quemadores en un lavavajillas.
- No utilice los quemadores superiores sin sus tapas debidamente instaladas. Lea las notas importantes.

Limpieza de las cabezas de los quemadores de la parte superior

Es necesario limpiar la cabeza y las ranuras de los quemadores para que el gas fluya correctamente. Use primero un paño limpio y húmedo para remojar los derrames. Retire cualquier alimento que haya quedado entre las ranuras de los quemadores usando un cepillo pequeño no abrasivo, como un cepillo de dientes viejo, y límpielos usando un paño húmedo. Para eliminar manchas difíciles en las ranuras, use un alambre delgado o una aguja.

Cualquier salpicadura en o alrededor de los electrodos debe limpiarse con cuidado. Tenga cuidado de no golpear el electrodo con ningún objeto duro o podría dañarlo.

Nota importante:

La presencia de pequeñas partículas en o alrededor del electrodo podría hacer que dejara de generar chispas.

Limpieza de los orificios de ignición de la cabeza del quemador

Cada cabeza de quemador tiene un pequeño orificio de ignición localizado donde se muestra en la imagen. Si experimenta problemas de encendido, es posible que este orificio esté parcialmente obstruido por suciedad. Con la cabeza del quemador en su lugar, use un pequeño alambre o aguja o el extremo de un clip de papel para limpiar el orificio de ignición (consulte [Figura 94](#), se muestra un quemador redondo; algunos modelos tienen quemadores ovalados, que no se muestran).

Notas importantes:

- Las cabezas de los quemadores de la superficie superior están fijadas a la estufa y deben limpiarse sin retirarlas.
- Siempre mantenga las tapas de los quemadores superiores en su lugar mientras los utilice.
- Cuando vuelva a instalar las tapas de los quemadores, asegúrese de queden firmemente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. El uso de los quemadores con sus cabezas incorrectamente asentadas puede generar llamas de tamaño inadecuado y calentamiento desparejo.
- Para asegurar el flujo adecuado del gas y el encendido correcto de los quemadores, no permita que derrames de líquidos, alimentos, agentes de limpieza ni ningún otro material entren en las aberturas.

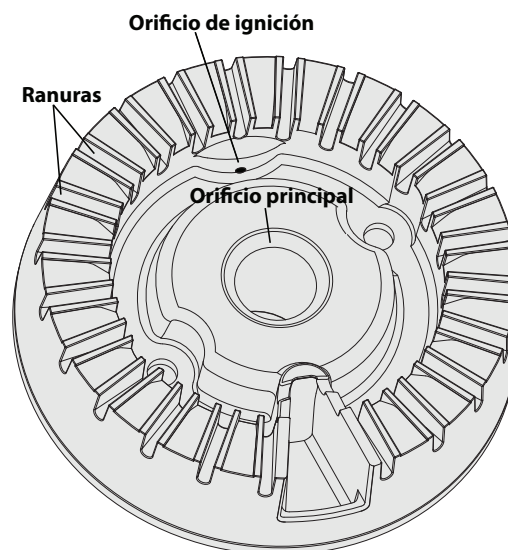


Figura 94: Cabeza del quemador

Sustitución de la luz halógena redonda del horno

La luz halógena del horno se encuentra en el horno superior, en la parte trasera de la cavidad del horno, y está cubierta con una protección de vidrio sostenido por un soporte de alambre (Figura 95). La protección de vidrio protege la bombilla de las altas temperaturas y siempre debe estar instalada cuando utilice el horno (Figura 96).

Para sustituir la luz halógena del horno superior:

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

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal.
2. Retire el protector de la luz girando un cuarto de vuelta hacia la izquierda (Figura 96).
3. Reemplace la bombilla por una bombilla halógena para electrodomésticos nueva de 25 vatios tipo T-4.

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

4. Vuelva a colocar la protección de vidrio y gírela hacia la derecha. La protección de vidrio debe estar instalada siempre que el horno esté en uso.
5. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar el electrodoméstico).
6. Se deberá volver a programar el reloj. Para volver a ajustarlo, vea “Ajuste del reloj” en la página 17.

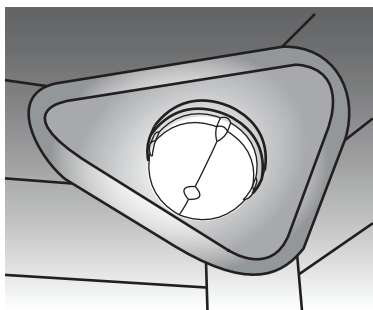


Figura 95: Luz halógena del horno superior

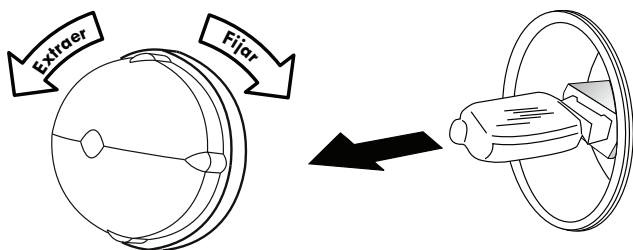


Figura 96: Sustitución de la luz halógena redonda del horno superior

Sustitución de la luz halógena rectangular del horno

La luz halógena rectangular del horno está ubicada en el horno inferior y se enciende automáticamente cuando se abre la puerta del horno. La luz del horno puede encenderse con la puerta cerrada presionando **LIGHT** en el panel de control.

Importante: La lámpara está cubierta por una protección de vidrio. La protección de vidrio puede retirarse para limpiarla manualmente o para cambiar la luz del horno.

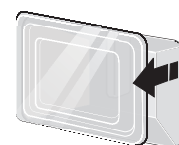
Para sustituir la luz halógena rectangular del horno:

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

1. Desconecte el suministro eléctrico en la fuente principal o desenchufe el electrodoméstico.
2. Para retirar la protección de vidrio, tire de la parte posterior de la protección hacia el interior del horno de modo tal que la levante desde la parte lateral del horno. La protección de vidrio debe extraerse con facilidad presionando un poco hacia el frente del horno (Figura 97).
3. Reemplace la bombilla por una bombilla halógena para electrodomésticos nueva de 25 vatios tipo T-4.

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

4. Vuelva a colocar la protección de vidrio sobre la bombilla. La protección de vidrio debe estar instalada siempre que el horno esté en uso.
5. Vuelva a conectar el suministro eléctrico en la fuente principal (o vuelva a enchufar el electrodoméstico).
6. Se deberá volver a programar el reloj. Para volver a ajustarlo, vea “Ajuste del reloj” en la página 17.



Levante la parte posterior de la protección de vidrio y extraígalas

Figura 97: Protección de vidrio de la luz halógena del horno inferior

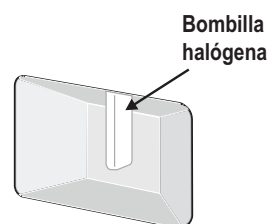


Figura 98: Bombilla halógena del horno inferior

Extracción y colocación de la puerta del horno

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

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

Para extraer la puerta del horno:

1. Abra completamente la puerta del horno (dejándola horizontal con respecto al piso - [Figura 99](#)).
2. Tire de las trabas de ambas bisagras (izquierda y derecha) hacia abajo del marco del horno, completamente hacia la puerta del horno (vea [Figura 100](#)). Es posible que necesite una herramienta como un destornillador pequeño de cabeza plana.
3. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno (no use la manija de la puerta - [Figura 101](#)).
4. Cierre la puerta hasta la posición de detención de asar (la puerta del horno se detendrá en esta posición justo antes de cerrarse completamente).
5. Con la puerta del horno en la posición de detención de asar, levante los brazos de las bisagras de la puerta sobre los pasadores cilíndricos ubicados a cada lado del marco del horno ([Figura 102](#)).

Para volver a colocar la puerta del horno:

1. Sostenga firmemente ambos lados de la puerta del horno (no use la manija de la puerta - [Figura 101](#)).
2. Sosteniendo la puerta en el mismo ángulo usado para la extracción, apoye el gancho del brazo de la bisagra sobre los pasadores cilíndricos ubicados a cada lado del marco de la puerta del horno ([Figura 102](#)). El gancho de los brazos de las bisagras debe estar completamente asentado sobre los pasadores cilíndricos.
3. Abra completamente la puerta del horno, dejándola horizontal en relación con el piso ([Figura 99](#)).
4. Empuje las trabas de las bisagras izquierda y derecha hacia arriba y hacia el interior del marco del horno ([Figura 100](#)) a la posición bloqueada; luego cierre la puerta del horno.

Instrucciones de cuidados especiales

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

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

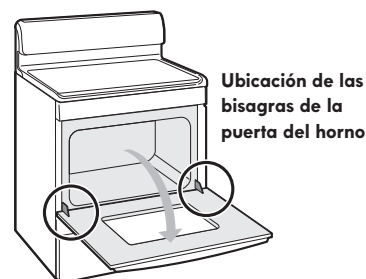


Figura 99: Ubicación de la bisagra del horno

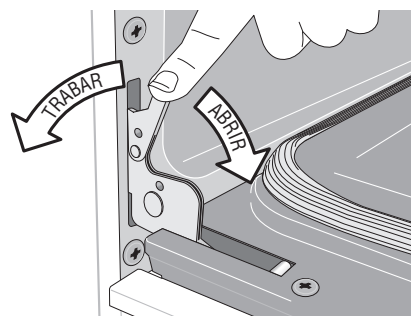


Figura 100: Posición de trabado/destrabado de la bisagra

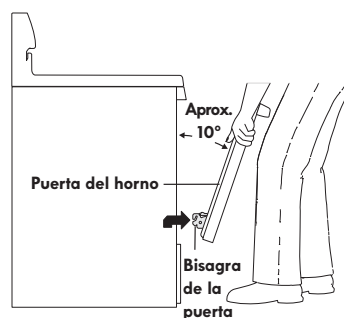


Figura 101: Cómo extraer la puerta

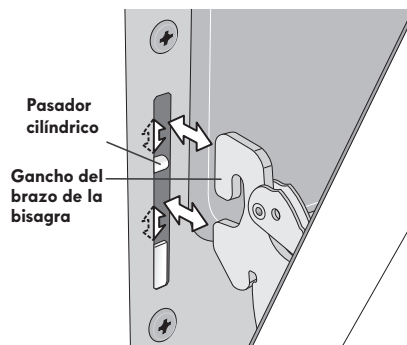


Figura 102: Ubicación de los pasadores cilíndricos de la bisagra

Antes de solicitar servicio técnico

Cocción en el horno

Para obtener los mejores resultados de cocción, caliente el horno antes de hornear galletas, panes, tortas, tartas, pastelería, etc. No es necesario precalentar el horno para rostizar carne o preparar guisados.

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
Las galletas y bizcochos se queman en su parte inferior. 	- Las galletas y bizcochos se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. - La parrilla del horno está demasiado llena. - Las bandejas oscuras absorben calor demasiado rápido.	- 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
Pasteles muy oscuros en la parte superior o inferior 	- Los pasteles se introdujeron en el horno antes de que el tiempo de precalentamiento terminara. - La parrilla estaba en una posición demasiado baja o alta. - Horno demasiado caliente.	- Permita que el horno se precaliente a la temperatura preseleccionada antes de colocar los alimentos. - Use las parrillas en la posición correcta para sus necesidades de horneado. - Ajuste la temperatura del horno 25 °F (13°C) por debajo de lo recomendado.
Los pasteles quedan crudos en el centro 	- Horno demasiado caliente. - Tamaño de bandeja incorrecto. - La bandeja no está centrada en el horno.	- Ajuste la temperatura del horno 25 °F (13°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.
Los pasteles quedan inclinados. 	- El horno no está nivelado. - La bandeja está demasiado cerca de la pared o la parrilla del horno está demasiado llena. - La bandeja está deformada. - La luz del horno durante la cocción a la izquierda en.	- Coloque una taza medidora de vidrio marcada llena de agua en el centro de la parrilla del horno. Si el agua no está nivelada, consulte las instrucciones de instalación para nivelar el horno. - Asegúrese de dejar entre 2" y 4" (5,1 y 10,2 cm) de espacio en todos los lados de la bandeja en el horno. - No use bandejas abolladas o deformadas. - No deje luz del horno mientras se hornea.
Los alimentos no están completamente cocidos cuando se termina el tiempo de cocción. 	- El horno está demasiado frío. - El horno está demasiado lleno. - Se abrió la puerta del horno con demasiada frecuencia.	- Ajuste el horno 25 °F (13°C) por encima de la temperatura sugerida y hornee durante el tiempo recomendado. - Asegúrese de retirar todas las bandejas del horno excepto las utilizadas para hornear. - Abra la puerta del horno solamente después del tiempo mínimo de horneado recomendado.

Solución de problemas comunes

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

Problema	Solución
Resultados de horneado deficientes.	Muchos factores pueden afectar los resultados al hornear. Asegúrese de que esté usando la parrilla del horno en la posición correcta. Coloque el alimento en el centro del horno y separe los utensilios para permitir que circule el aire. Deje que el horno se caliente 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. Si siente que el horno está demasiado frío o caliente, consulte “Ajuste de las temperaturas del horno (UPO)” en la página 37. Además, asegúrese de hacer los ajustes correspondientes para cada tipo de utensilio.
El electrodoméstico está desnivelado.	- Asegúrese de que el piso esté nivelado y que sea fuerte y estable como para sostener la estufa de forma adecuada. - Llame a un carpintero para corregir hundimientos o desniveles del piso. - Instalación deficiente. Coloque la parrilla del horno en el centro. Coloque un nivel en la parrilla del horno. Ajuste las patas niveladoras en la base del electrodoméstico hasta que la parrilla quede nivelada. - Los armarios de la cocina mal alineados pueden dar la impresión de que la estufa está desnivelada. Asegúrese de que los armarios estén derechos y que haya suficiente espacio libre entre la base de los armarios y el electrodoméstico.
Es difícil mover la estufa. El electrodoméstico debe estar accesible para realizar trabajos de servicio.	- Armarios que no están derechos o quedaron muy apretados. Llame a un constructor o instalador para que haga accesible el electrodoméstico. - La alfombra interfiere con el electrodoméstico. Proporcione espacio suficiente para que el electrodoméstico pueda ser levantado sobre la alfombra. - La tubería de gas es fija. Haga instalar un conector flexible de metal para electrodomésticos aprobado por la CSA International (Canadian Standards Association).
El electrodoméstico completo no funciona.	- Asegúrese de que el cable eléctrico esté correctamente enchufado en la toma eléctrica. - Interrupción del suministro eléctrico. Para estar seguro, revise las luces de la vivienda. Llame a su compañía de electricidad local para obtener información sobre interrupciones del servicio. Además, puede ser que el cableado no esté completo. Llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia (vea la contraportada). - El fusible de la casa se ha quemado o el disyuntor saltó de inmediato después de la instalación. Es posible que algún fusible de la casa tenga problemas. Revise los fusibles y los tornillos o active el disyuntor de manera segura. - Un fusible de la casa se quemó o se disparó el disyuntor después de la instalación del horno y antes de su utilización. Llame a su compañía de electricidad local para obtener información sobre interrupciones del servicio. Llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia (vea la contraportada).
La sección del horno no funciona.	- Asegúrese de que la válvula de regulación del gas esté en la posición ON (abierta). Vea las instrucciones de instalación. - La hora no está ajustada. Primero se debe ajustar la hora para que el horno funcione. Vea “Ajuste del reloj” en la página 17. - Asegúrese de que los controles del horno estén ajustados adecuadamente en la función deseada. Vea el “Controles del horno” capítulo inicial en la página 15, lea las instrucciones de la función de cocción deseada en este manual o vea “El electrodoméstico completo no funciona” en esta lista.
La luz del horno no funciona.	Asegúrese de que la luz del horno esté bien ajustada en el portalámparas. También vea “Sustitución de la luz halógena redonda del horno” en la página 44.

Antes de solicitar servicio técnico

El ventilador hace ruido durante la operación de cocción.	Un ventilador enfriador puede encenderse y apagarse automáticamente para enfriar las partes internas. Eso es normal y el ventilador puede seguir funcionando incluso después de que el horno se apague.
Sale mucho humo del horno cuando se asa.	- Ajuste incorrecto. Siga las "Ajuste para asar" instrucciones en el capítulo Controles del horno, en la página 26. - La carne está demasiado cerca del asador. Vuelva a acomodar la parrilla de asar de modo que quede un espacio más grande entre la carne y el asador. Caliente con anticipación el asador para dorar bien. - La carne no fue preparada adecuadamente. Quite el exceso de grasa de la carne. Corte los bordes con grasa para evitar que la carne se curve, pero no corte hasta la parte magra. - Se acumuló 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. - La rejilla de la asadera está al revés. La grasa no drena en la asadera. Siempre coloque la rejilla de la asadera con las nervaduras hacia arriba y las ranuras hacia abajo para que la grasa gotee dentro de la asadera. - Se usó la asadera sin la rejilla o con la rejilla cubierta por papel de aluminio. No use la asadera sin la rejilla ni cubra la rejilla con papel de aluminio.
Hay llamas en el horno o sale humo por el respiradero del horno.	Derrames excesivos en el horno. Por ejemplo, esto ocurrirá con derrames de pasteles o grandes cantidades de grasa que queden en la parte inferior del horno. Limpie los derrames excesivos antes de encender el horno. Si observa llamas o mucho humo, siga las "Ajuste para asar" instrucciones en el capítulo Controles del horno, en la página 26.
El panel de control del horno emite señales pitidos y muestra cualquier código de error "F".	El control del horno ha detectado una condición de falla o de error. Presione STOP para borrar el código de error. Pruebe la función de horneado o de asado. Si el código aparece nuevamente, desconecte el suministro eléctrico del electrodoméstico, espere 5 minutos, conecte el electrodoméstico y vuelva a programar el reloj. Pruebe nuevamente la función de horneado o de asado. Si la falla persiste, oprima la tecla STOP para anular la falla y llame al 1-800-4-MY-HOME® para obtener asistencia (vea la contraportada).
Se muestra "d-O"	Se había dejado abierta la puerta y el control estaba ajustado para ciclo de autolimpieza. Cierre la puerta y presione STOP.
La autolimpieza no funciona.	El control del horno no está ajustado correctamente. Revise las "Autolimpieza" instrucciones en el capítulo Controles del horno, en la página 38.
No se eliminó la suciedad completamente después del ciclo de autolimpieza.	- Se interrumpió el ciclo de autolimpieza Revise las "Autolimpieza" instrucciones en el capítulo Controles del horno, en la página 38. - Derrames excesivos en el piso del horno. Límpielos antes de iniciar la autolimpieza. - No se limpió toda la suciedad en el marco del horno, el revestimiento de la puerta fuera de la junta de la puerta del horno y el 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 quemar 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. No limpie a mano la junta de la puerta del horno ya que podría dañarla permanentemente.
Las parrillas del horno no deslice fácilmente	El horno viene con lubricados bastidores horno de porcelana, que pueden permanecer en el horno durante el ciclo de limpia y fresca. No limpie esta lubricación de aceite vegetal de los bastidores. Es importante que los laterales de los bastidores del horno siempre tienen una ligera capa de aceite vegetal. Para mantener un rendimiento óptimo rack, re-aplicar una capa delgada de aceite vegetal a los lados de la rejilla después de cada ciclo de limpieza fresca o cuando el bastidor se hace difícil deslizar.

La llama del quemador superior es demasiado alta.	- La perilla de control del quemador superior está ajustada a un nivel demasiado alto. Cámbiela a un ajuste de llama más bajo. Las tapas de los quemadores no están bien asentadas. Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores superiores estén niveladas y debidamente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. Vea “Limpieza de la cubierta y los quemadores superiores” en la sección Cuidado y limpieza, en la página 42, para obtener instrucciones de limpieza adicionales. - Conversión incorrecta a gas licuado (LP). Consulte las instrucciones del kit de conversión a gas licuado.
Los quemadores superiores no encienden.	- La perilla de control no se colocó completamente en la posición LITE. Oprima la perilla y gírela a la posición LITE hasta que el quemador se encienda y luego gire la perilla al ajuste de tamaño de llama deseado. - Los orificios de los quemadores están tapados. Con el quemador APAGADO, use un cable fino o una aguja para limpiar las ranuras de la cabeza y los orificios de encendido del quemador. Vea “Limpieza de la cubierta y los quemadores superiores” en la sección Cuidado y limpieza, en la página 42, para obtener instrucciones de limpieza adicionales. - El cable eléctrico está desenchufado (solamente modelos con encendido eléctrico). Asegúrese de que el cable eléctrico esté conectado firmemente a la toma eléctrica. - Interrupción del suministro eléctrico. Los quemadores se pueden encender manualmente. Vea “Ajuste de los quemadores superiores” en la página 13. - Asegúrese de que el suministro de gas a la estufa esté abierto.
La llama del quemador superior es desapareja o solo está presente en una parte alrededor de la tapa del quemador.	- Los orificios del quemador están tapados. Con el quemador superior apagado, limpie los orificios usando un alambre fino o una aguja. Además, puede haber quedado humedad después de la limpieza. Abanique levemente la llama y permita que el quemador funcione hasta que la llama esté completa. - Las tapas de los quemadores no están bien asentadas. Asegúrese de que todas las tapas de los quemadores estén niveladas y debidamente asentadas sobre las cabezas de los quemadores. Vea “Limpieza de la cubierta y los quemadores superiores” en la sección Cuidado y limpieza, en la página 42, para obtener instrucciones de limpieza adicionales.
La llama del quemador superior es de color naranja.	- Hay partículas de polvo en la tubería de gas principal. Permita que el quemador funcione durante algunos minutos hasta que la llama se vuelva azul. Es inevitable la presencia de llamas ligeramente anaranjadas en los bordes, debido a la sal que contiene el aire. - Conversión incorrecta a gas licuado (LP). Consulte las instrucciones del kit de conversión a gas licuado.

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.

Kenmore®

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

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

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

1-844-553-6667

www.kenmore.com

In Canada 1-800-469-4663

www.sears.ca

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

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

1-800-469-4663 (Canada)

To purchase a protection agreement on a serviceable product:

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

1-800-361-6665 (Canada)

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

1-888-SU-HOGAR®

(1-888-784-6427)

www.kenmore.com

Au Canada pour service en français:

1-800-LE-FOYER^{MC}

(1-800-533-6937)

www.sears.ca

